

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.
«26» марта 2024 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Централизованное производство овощных полуфабрикатов

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы	Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения	Заочная

Программа разработана:

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

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ пищевых технологий
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2024 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:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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
<i>Знание</i>	
– технические средства, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;	ПК-1
– нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания;	ПК-6
<i>Умение</i>	
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;	ПК-1
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;	ПК-6
<i>Навык</i>	
– измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;	ПК-1
– использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;	ПК-6
<i>Опыт деятельности</i>	
– 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
– организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	ПК-6

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	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2020 год набора						
5	5/180	4	8	1,3	157,7	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):

Дисциплина «Централизованное производство овощных полуфабрикатов»			
Раздел 1 «Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов»	Раздел 2 «Гигиенические требования к качеству и безопасности плодовоовощной продукции»	Раздел 3 «Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов»	Раздел 4 «Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов»
Раздел 5 «Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля»	Раздел 6 «Полуфабрикаты из корнеплодов»	Раздел 7 «Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей»	Раздел 8 «Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов»
Раздел 9 «Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку»			

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, 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

			2020
1	Раздел 1 «Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов»	Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Картофель. Капуста, грибы, томаты.	
2	Раздел 2 «Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции»	Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка.	0,5
3	Раздел 3 «Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов»	Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка.	0,5
4	Раздел 4 «Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов»	Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	0,5
5	Раздел 5 «Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля»	Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	0,5
6	Раздел 6 «Полуфабрикаты из корнеплодов»	Полуфабрикаты из корнеплодов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	0,5
7	Раздел 7 «Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей»	Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	0,4
8	Раздел 8 «Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов»	Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	0,4
9	Раздел 9 «Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку»	Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	0,4
ИТОГО			4

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. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения
				заочно
				2020
1	Раздел 1 «Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов»	Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Картофель. Капуста, грибы, томаты.	Устный опрос	1
2	Раздел 2 «Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции»	Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка.	Устный опрос	1
3	Раздел 3 «Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов»	Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка.	Отчет по выполнению практической работы	1
4	Раздел 4 «Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов»	Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	Отчет по выполнению практической работы	1
5	Раздел 5 «Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля»	Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	Отчет по выполнению практической работы	1
6	Раздел 6 «Полуфабрикаты из корнеплодов»	Полуфабрикаты из корнеплодов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	Отчет по выполнению практической работы	1
7	Раздел 7 «Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей»	Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	Отчет по выполнению практической работы	0,5
8	Раздел 8 «Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи.»	Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные	Отчет по выполнению практической работы	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов / форма обучения
				заочно
				2020
	Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов»	овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.		
9	Раздел 9 «Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку»	Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия.	Отчет по выполнению практической работы	0,5
Итого				8

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, 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
			2020
1	Раздел 1 «Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов»	Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Картофель. Капуста, грибы, томаты. Выполнение домашнего задания.	25

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения
			заочно
			2020
2	Раздел 2 «Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции»	Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка. Подготовка к практической работе.	25
3	Раздел 3 «Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов»	Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка. Подготовка к практической работе.	25
4	Раздел 4 «Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов»	Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия. Подготовка к практической работе.	25

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения
			заочно
			2020
5	Раздел 5 «Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля»	Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Технологическая схема производства. Технологическая линия. Подготовка к практической работе.	5
6	Раздел 6 «Полуфабрикаты из корнеплодов»	Полуфабрикаты из корнеплодов. Технологическая схема производства. Технологическая линия. Подготовка к практической работе.	5
7	Раздел 7 «Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей»	Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Технологическая схема производства. Технологическая линия. Подготовка к практической работе.	10
8	Раздел 8 «Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салат-	Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема произ-	30

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения
			заочно
			2020
	ные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов»	водства. Технологическая линия. Подготовка к практической работе.	
9	Раздел 9 «Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку»	Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия. Подготовка к практической работе.	7,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3
Итого			159

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 «Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 2 «Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 3 «Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов»	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 . — Режим до-	https://e.lanbook.com/book/157643

	ступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 4 «Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 5 «Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 6 «Полуфабрикаты из корнеплодов»	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643
Раздел 7 «Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 8 «Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 9 «Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку»	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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
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	технические средства, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	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-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

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: «зачтено» и «не зачтено» в форме зачета, «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»		«зачтено»	
	«неудовлетво-»	«удовлетвори-»	«хорошо»	«отлично»

	<i>рительно»</i>	<i>тельно»</i>		
I этап Знать технические средства, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания (ПК-1)	Фрагментарные знания технических средств, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания / Отсутствие знаний	Неполные знания технических средств, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технических средств, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания	Сформированные и систематические знания технических средств, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания
II этап Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)	Фрагментарное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Успешное и систематическое умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
III этап Владеть навыками 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)	Фрагментарное применение навыков использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания / Отсутствие	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-	Успешное и систематическое применение навыков использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

	навыков	производства продукции пи- тания	ции питания	
I этап Знать норма- тивную, техни- ческую, техно- логическую до- кументацию в условиях произ- водства продук- ции питания (ПК-6)	Фрагментар- ные знания нормативной, технической, технологиче- ской докумен- тации в услови- ях производства продукции пи- тания / Отсутствие знаний	Неполные зна- ния норматив- ной, техниче- ской, техноло- гической доку- ментации в условиях про- изводства про- дукции пита- ния	Сформирован- ные, но содер- жащие отдель- ные пробелы знания норма- тивной, техниче- ской, технологи- ческой докумен- тации в условиях производства продукции пи- тания	Сформирован- ные и система- тические знания нормативной, технической, технологической документации в условиях произ- водства продук- ции питания
II этап Уметь организовывать документообо- рот по произ- водству на предприятии питания (ПК-6)	Фрагментарное умение органи- зовывать доку- ментооборот по производству на предприятии питания /Отсутствие умений	В целом успешное, но не системати- ческое умение организовывать документообо- рот по произ- водству на предприятии питания	В целом успеш- ное, но содер- жащее отдель- ные пробелы умение органи- зовывать доку- ментооборот по производству на предприятии пи- тания	Успешное и си- стематическое умение органи- зовывать доку- ментооборот по производству на предприятии пи- тания
III этап Владеть навы- ком организовывать документообо- рот по произ- водству на предприятии питания, ис- пользовать нор- мативную, тех- ническую, тех- нологическую документацию в условиях произ- водства продук- ции питания (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков орга- низовывать до- кументооборот по производ- ству на пред- приятии пита- ния, использо- вать норматив- ную, техниче- скую, техноло- гическую доку- ментацию в условиях про- изводства про- дукции питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не системати- ческое приме- нение навыков организовывать документообо- рот по произ- водству на предприятии питания, ис- пользовать нормативную, техническую, технологиче- скую докумен- тацию в усло- виях производ- ства продукции питания	В целом успеш- ное, но сопро- вождающееся отдельными ошибками при- менение навы- ков организовы- вать документо- оборот по про- изводству на предприятии пи- тания, использо- вать норматив- ную, техниче- скую, техноло- гическую доку- ментацию в условиях произ- водства продук- ции питания	Успешное и си- стематическое применение навыков органи- зовывать доку- ментооборот по производству на предприятии пи- тания, использо- вать норматив- ную, техниче- скую, техноло- гическую доку- ментацию в условиях произ- водства продук- ции питания

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 обсуждения:

1. Значение полуфабрикатов в питании человека.
2. Дайте определение следующих терминов: блюдо — это, сырье — это, полуфабрикат — это.
3. Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей?
4. Объясните назначение каждой операции механического способа обработки картофеля.
5. Перечислите способы очистки картофеля.
6. Как хранят очищенные овощи?
7. Назовите: простые формы нарезки овощей, сложные формы нарезки овощей.
8. Назовите технологическую последовательность обработки капустных овощей.
9. Назовите технологическую последовательность обработки луковых овощей.
10. Назовите технологическую последовательность обработки плодовых овощей.
11. Назовите технологическую последовательность обработки салатных и шпинатных овощей.
12. Назовите технологическую последовательность обработки консервированных овощей.
13. Каковы условия и продолжительность хранения овощей?
14. Укажите операции первичной обработки грибов

Задания для подготовки к зачету, экзамену

ПК-1

Знать технические средства, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания

- 1 **Вопрос.** Приготовление полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 2 **Вопрос.** Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка.

Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Типовое задание 1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций овощных галет в зимний сезон (опираясь на «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»).

Типовое задание 2. Составить технологическую схему приготовления картофельных постных котлет.

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

Типовое задание 1. Произвести расчет необходимого механического оборудования, зная точную норму потребления овощных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания. Сделать соответствующий вывод. (По индивидуальному заданию преподавателя)

Типовое задание 2. Используя «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» рассчитать норму отходов при производстве 15 порций овощного рагу.

ПК-6

Знать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1 Вопрос. Требования к качеству овощных полуфабрикатов.

2 Вопрос. Технологический процесс обработки овощей, плодов, грибов.

Уметь организовывать документооборот по производству на предприятии питания

Типовое задание 1. Составить таблицу: «Требования к качеству овощных полуфабрикатов».

Типовое задание 2. На примере одного из овощных продуктов рассмотреть требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевого продукта, используемого в приготовлении полуфабрикатов. (По индивидуальному заданию преподавателя)

Навык организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Типовое задание 1. Составить таблицу «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей», используя справочные данные.

Типовое задание 2. Составить алгоритмы, схемы по приготовлению и использованию полуфабрикатов из овощей. (По индивидуальному заданию преподавателя)

Вопросы к зачету, экзамену по дисциплине

- 1 Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов.
- 2 Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.
- 3 Технологические процессы первичной обработки картофеля.
- 4 Технологические процессы первичной обработки овощей.
- 5 Технологические процессы первичной обработки плодов.
- 6 Технологические процессы первичной обработки грибов.
- 7 Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов
- 8 Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля
- 9 Полуфабрикаты из корнеплодов
- 10 Полуфабрикаты из капустных овощей.
- 11 Полуфабрикаты из луковых овощей.
- 12 Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи.
- 13 Полуфабрикаты из грибов.
- 14 Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.
- 15 Производство горячих закусок, блюд и гарниров из овощей.
- 16 Горячие закуски из овощей (Помидоры, фаршированные грибами).
- 17 Овощные горячие блюда. Блюда из отварных овощей (овощи на пару, картофель отварной, пюре из свеклы).
- 18 Овощные горячие блюда. Блюда из припущенных овощей (овощи в сметанном соусе).
- 19 Овощные горячие блюда. Блюда из тушеных овощей и грибов (рагу из овощей, грибы с картофелем).
- 20 Овощные горячие блюда. Блюда из жареных овощей и грибов (котлеты капустные, крокеты картофельные, жареные кабачки)
- 21 Блюда из запечённых овощей и грибов (картофель, запеченный в сметанном соусе, перец, фаршированный овощами и рисом, голубцы овощные, пудинг морковный).
- 22 Гарниры из овощей и грибов (отварной и жареный картофель, яблоки печеные, сложные гарниры).
- 23 Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Картофель. Капуста, грибы, томаты.
- 24 Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка.
- 25 Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка.

- 26 Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 27 Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 28 Полуфабрикаты из корнеплодов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 29 Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 30 Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 31 Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 32 Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Картофель. Капуста, грибы, томаты.
- 33 Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка.
- 34 Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка.
- 35 Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 36 Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 37 Полуфабрикаты из корнеплодов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 38 Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 39 Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
- 40 Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия.

Типовой экзаменационный билет № 0

- 1 Технологические процессы первичной обработки картофеля.
- 2 Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка.
- 3 Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

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

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. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. А) помыть;
2. Б) нарезать;
3. В) сортировать;
4. Г) калибровать;
5. Д) очистить.

Правильный ответ: 3,4,1,5,2

2. Нормы отходов у картофеля от массы необработанного продукта в марте составляет:

- А) 25%;
- Б) 35%;
- В) 40%;
- Г) 20%.

Правильный ответ: В.

3. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей:

- А) горячий цех;
- Б) овощной цех;
- В) холодный цех;
- Г) кондитерский цех.

Правильный ответ: Б.

4. От чего зависит форма нарезки овощей:

- А) от вида блюда;
- Б) от дня недели;
- В) от продукта.

Правильный ответ: А

5. Срок хранения очищенных корнеплодов и лука при 0-4*С:

- А) 24 часа;
- Б) 12 часов;
- В) 48 часов;
- Г) 36 часов.

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Общий срок хранения и транспортирования полуфабриката высокой степени готовности «Биточки (котлеты) овощные» составляет _____ часа.

Правильный ответ: 3

2. Общий срок хранения и реализации полуфабриката высокой степени готовности «Овощи (лук, морковь) пассерованные» составляет _____ часа.

Правильный ответ: 2

3. _____ – красящееся вещество моркови.

Правильный ответ: каротиноид

4. _____ кубиками нарезают картофель для блюда «Картофель в молоке».

Правильный ответ: Крупными

5. Норма отходов при обработке картофеля молодого до 1 сентября составляет _____ %.

Правильный ответ: 20

6. Необходимо замачивать на 3-4 часа _____ грибы.

Правильный ответ: сушёные

7. На 1 кг теста для пельменей используют _____ грамм жидкости.

Правильный ответ: 350

8. Бобовые варят при _____ крышке и _____ кипении.

Правильный ответ: закрытой, слабо.

9. _____ - пищевые продукты, предназначенные для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Правильный ответ: Сырьё

10. _____ - пищевой продукт или сочетание продуктов не пригодных к употреблению и требующих дальнейшей обработки.

Правильный ответ: Полуфабрикат

11. _____ - сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку до готовности к употреблению, но требующих порционирования и оформления.

Правильный ответ: Готовое блюдо

12. _____, содержащийся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет.

Правильный ответ: Тирозин

13. _____ - продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведённые до кулинарной готовности и не пригодные к употреблению.

Правильный ответ: Полуфабрикаты

14. _____ это овощной полуфабрикат, не подвергаемый тепловой обработке перед фаршированием.

Правильный ответ: помидор

15. При _____, оставшуюся жидкость не сливают, а используют вместе с овощами.

Правильный ответ: жарке

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

Задания закрытого типа:

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- А) помыть;
- Б) нарезать;
- В) сортировать;
- Г) калибровать;
- Д) очистить.

Правильный ответ: 3,4,1,5,2

2. Срок хранения очищенных корнеплодов и лука при 0-4*С:

- А) 24 часа;
- Б) 12 часов;
- В) 48 часов;
- Г) 36 часов.

Правильный ответ: А

3. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей:

- А) горячий цех;
- Б) овощной цех;
- В) холодный цех;
- Г) кондитерский цех.

Правильный ответ: Б.

4. От чего зависит форма нарезки овощей:

- А) от вида блюда;

Б) от дня недели;
В) от продукта.
Правильный ответ: А

5. Нормы отходов у картофеля от массы необработанного продукта в марте составляет:

- А) 25%;
- Б) 35%;
- В) 40%;
- Г) 20%.

Правильный ответ: В.

Задания открытого типа:

1. Общий срок хранения и транспортирования полуфабриката высокой степени готовности «Биточки (котлеты) овощные» составляет _____ часа.

Правильный ответ: 3

2. Общий срок хранения и реализации полуфабриката высокой степени готовности «Овощи (лук, морковь) пассерованные» составляет _____ часа.

Правильный ответ: 2

3. _____ – красящее вещество моркови.

Правильный ответ: каротиноид

4. _____ кубиками нарезают картофель для блюда «Картофель в молоке».

Правильный ответ: Крупными

5. Норма отходов при обработке картофеля молодого до 1 сентября составляет _____ %.

Правильный ответ: 20

6. Необходимо замачивать на 3-4 часа _____ грибы.

Правильный ответ: сушёные

7. На 1 кг теста дляпельменей используют _____ грамм жидкости.

Правильный ответ: 350

8. Бобовые варят при _____ крышке и _____ кипении.

Правильный ответ: закрытой, слабом.

9. _____ - пищевые продукты, предназначенные для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Правильный ответ: Сырьё

10. _____ - пищевой продукт или сочетание продуктов не пригодных к употреблению и требующих дальнейшей обработки.

Правильный ответ: Полуфабрикат

11. _____ - сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку до готовности к употреблению, но требующих порционирования и оформления.

Правильный ответ: Готовое блюдо

12. _____, содержащийся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет.

Правильный ответ: Тирозин

13. _____ - продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведённые до кулинарной готовности и не пригодные к употреблению.

Правильный ответ: Полуфабрикаты

14. _____ это овощной полуфабрикат, не подвергаемый тепловой обработке перед фаршированием.

Правильный ответ: помидор

15. При _____, оставшуюся жидкость не сливают, а используют вместе с овощами.

Правильный ответ: жарке

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 «Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов»	ПК-1; ПК-6	I этап	Устный опрос	Февраль /1-е занятие
Раздел 2 «Гигиенические требования к качеству и безопасности плодовоовощной продукции»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	Февраль /2-е занятие
Раздел 3 «Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Контрольная работа	Февраль /3-е занятие
Раздел 4 «Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Тестирование, деловая игра	Март /4-е занятие
Раздел 5 «Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля»	ПК-1; ПК-6	I этап	Устный опрос	Март /5-е занятие
Раздел 6 «Полуфабрикаты из корнеплодов»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Деловая игра	Март /6-е занятие
Раздел 7 «Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфаб-	ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Представление и защита доклада (рефе-	Апрель /7-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
«Полуфабрикаты из луковых овощей»		III этап	Контрольная работа)	
Раздел 8 «Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Контрольная работа	Апрель /8-е занятие
Раздел 9 «Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Круглый стол	Апрель /8-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 уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полно-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	стью 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 выставления зачета.

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.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. 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 зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

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 заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Проверка знаний	на зачете	В соответствии с критериями	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 по ФОС	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
Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137704 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

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 практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. 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, Яндекс, 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.

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 № 600 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; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>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; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>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, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</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>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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошпыкова, дом №27</p>

<p>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 № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</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, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-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 № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>