

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Умаров Марат Файзуллаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 25.02.2026 14:23:08
Уникальный программный ключ:
48505f11ec15acaa386f5219d3113d727fefda78

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Елабужский институт (филиал) КФУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Елабужского института КФУ
Е.Е. Мерзон

« 25 » февраля 2022 г.
МП

Программа дисциплины (модуля)
Технология приготовления пищевых продуктов

Направление подготовки/специальность: 44.03.01 Педагогическое образование
Направленность (профиль) подготовки: Технология и робототехника
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
 - 4.2. Содержание дисциплины (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
11. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
12. Приложение №1. Фонд оценочных средств
13. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
14. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. Латипова Л. Н. (Кафедра теории и методики профессионального образования, Инженерно-технологическое отделение), LNLatipova@kpfu.ru

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

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-2	Способен к планированию и реализации технологического процесса и процесса труда
ПК 2.1.	Знать принципы планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда; имеет представление о современных способах обработки материалов, о нанотехнологиях
ПК-2.2	Уметь выбирать и применять современное технологическое оборудование для обработки различных материалов, выполнять технологические операции по изготовлению изделий из различных материалов
ПК-2.3	Владеть навыками планирования и реализации технологического процесса; технологией обработки различных материалов (продукты питания, текстильные и конструкционные материалы)
ПК-3	Способен читать и создавать (в том числе с использованием компьютерных технологий) конструкторско-технологическую документацию и использовать ее при решении технологических и профессиональных задач
ПК-3.1	Знать виды конструкторско-технологической документации и возможности использования ее при решении технологических и профессиональных задач
ПК-3.2	Уметь читать и создавать конструкторско-технологическую документацию
ПК-3.3	Владеть технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

эффективные принципы планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда при кулинарной обработке пищевых продуктов; имеет представление о современных способах обработки материалов, о нанотехнологиях

комплекс конструкторско-технологической документации и возможности использования ее при решении технологических и профессиональных задач при кулинарной обработке пищевых продуктов и способов ее реализации

Должен уметь:

комплексно выбирать и применять современное технологическое оборудование для кулинарной обработки различного сырья и материалов, выполнять технологические операции по изготовлению кулинарных изделий и блюд из различного сырья и материалов

читать и создавать конструкторско-технологическую документацию на изготовление кулинарных блюд и изделий

Должен владеть:

навыками комплексного планирования и реализации технологического процесса при кулинарной обработке пищевых продуктов и ее реализации; технологией обработки различных материалов и сырья в пищевой промышленности

технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач на изготовление кулинарных блюд и изделий, и ее реализации

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.01.04 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 44.03.01 "Педагогическое образование (Технология и робототехника)" и относится к дисциплинам обязательной части

Осваивается на 2 курсе в 4 семестре.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) на 72 часа(ов).

Контактная работа - 36 часа(ов), в том числе лекции - 16 часа(ов), практические занятия - 0 часа(ов), лабораторные работы - 20 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 36 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 0 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет в 4 семестре.

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

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров	4	4	0	2	10
2.	Тема 2. Организация общественного питания.	4	4	0	4	10
3.	Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий	4	8	0	14	16
	Итого 72 ч.		16	0	20	36

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров

Химический состав пищевых продуктов, свойства пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Виды потерь продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров по общим признакам. Классификация продовольственных товаров по группам реализации. Методы определения качества продовольственных товаров.

Тема 2. Организация общественного питания.

Исторический обзор кулинарии на Руси. Типы предприятий общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания. Организация технологического процесса на предприятиях общепита. Нормативно-технологическая документация. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общепита. Организация работы на предприятии общепита.

Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий

Терминология производства кулинарной продукции. Механическая кулинарная обработка сырья. Тепловая кулинарная обработка. Виды и бракетаж готовой продукции. Соусы: классификация, технология приготовления, подача. I блюда. II блюда. Холодные банкетные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки. Тесто и изделия из него.

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

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы

обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 6 апреля 2021 года № 245)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-99бин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) включает оценочные материалы, направленные на проверку освоения компетенций, в том числе знаний, умений и навыков. Фонд оценочных средств включает оценочные средства текущего контроля и оценочные средства промежуточной аттестации.

В фонде оценочных средств содержится следующая информация:

- соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю);
- критерии оценивания сформированности компетенций;
- механизм формирования оценки по дисциплине (модулю);
- описание порядка применения и процедуры оценивания для каждого оценочного средства;
- критерии оценивания для каждого оценочного средства;
- содержание оценочных средств, включая требования, предъявляемые к действиям обучающихся, демонстрируемым результатам, задания различных типов.

Фонд оценочных средств по дисциплине находится в Приложении 1 к программе дисциплины (модулю).

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;
- в печатном виде - в Научной библиотеке Елабужского института КФУ". Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,25 экземпляра на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осуществляющих освоение данной дисциплины (модуля).

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов в Научной библиотеке Елабужского института КФУ".

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Все о кулинарии - <https://www.povarenok.ru>

Гастроном - <https://www.gastronom.ru>

Едим дома - <https://www.edimdoma.ru/>

Рецепты Джейми Оливера - <http://jaymi-oliver.ru/recepty>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	Изучение теоретического материала по каждой теме курса предполагает освоение лекционного материала. Для этого необходимо прочитать лекцию по каждой теме, просмотреть видеофайлы или презентации по теме и ответить на вопросы для самоконтроля. При подготовке к лекциям необходимо использовать указанную преподавателем литературу и интернет-источники.
лабораторные работы	Лабораторные работы предполагают изучение основ технологии приготовления пищи в кулинарных мастерских. При работе в мастерских следует соблюдать требования техники безопасности при работе с электрическими приборами, режущими инструментами и соблюдать чистоту. Необходимо иметь спецодежду: халат или фартук, головной убор и перчатки.
самостоятельная работа	При подготовке к самостоятельной работе по дисциплине необходимо внимательно несколько раз прочитать лекционные материалы и литературу по теме, предложенную преподавателем. Вернуться к моментам и темам, вызывающим трудности. При необходимости можно использовать литературу, выбранную студентом самостоятельно.
Зачет	Зачет с оценкой нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Зачет с оценкой проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

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

Учебная аудитория (ауд. 504, расположенная по адресу: 423600, Республика Татарстан, г. Елабуга, ул. Строителей, д.16) для проведения занятий лекционного типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели (посадочных мест) – 38 шт., комплект мебели (посадочных мест) для преподавателя – 1 шт., интерактивная панель SBID-MX075-v2 – 1 шт., шкаф-купе двухстворчатый – 1 шт., шкаф одностворчатый – 3 шт., шкаф двухстворчатый – 2 шт., полка демонстрационная – 1 шт., гипсовые фигуры – 5 шт., меловая доска, Выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду; Набор учебно-наглядных пособий: комплект презентаций в электронном формате по преподаваемой дисциплине 3-5 шт.

Учебная аудитория (ауд. 109, расположенная по адресу: 423600, Республика Татарстан, г. Елабуга, ул. Строителей, д.16) для проведения занятий семинарского типа. Комплект мебели (посадочных мест) – 11 шт. Кухонный гарнитур. Стол обеденный – 2 шт. Табурет – 11 шт. Холодильник – 1 шт. Плита электрическая – 2 шт. Чайник электрический – 1 шт. Комбайн кухонных – 1 шт. Мясорубка – 1 шт. Набор учебно-наглядных пособий: комплект презентаций в электронном формате по преподаваемой дисциплине 3-5 шт.)

Помещение для самостоятельной работы (ауд. 105, расположенная по адресу: 423600, Республика Татарстан, г. Елабуга, ул. Строителей, д.16). Посадочных мест – 23 шт. Комплект мебели (посадочных мест) для преподавателя – 1 шт. Кафедра (трибуна) – 1 шт. Компьютеры: CGP Business – 13 шт. Монитор: АОС Е 2343F – 13 шт. Проектор: Acer X110P – 1 шт. Интерактивная доска Panasonic Elite Panaboard UB-T 880-G77. Маркерная доска. Выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную информационно-образовательную среду.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в

альтернативные формы, удобные для различных пользователей;

- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;

- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;

- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;

- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;

- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:

- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 44.03.01 "Педагогическое образование и профилю подготовки "Технология и робототехника".

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский (Приволжский) федеральный университет»
Елабужский институт (филиал)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
Б1.В.01.04 Технология приготовления пищевых продуктов

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование
Профиль подготовки: Технология и робототехника
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Содержание

1. Соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю)
2. Критерии оценивания сформированности компетенций
3. Распределение оценок за формы текущего контроля и промежуточную аттестацию
4. Оценочные средства, порядок их применения и критерии оценивания
- 4.1. **ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**
 - 4.1.1. Реферат
 - 4.1.1.1. Порядок проведения и процедура оценивания
 - 4.1.1.2. Критерии оценивания
 - 4.1.1.3. Содержание оценочного средства
 - 4.1.2. Лабораторные работы
 - 4.1.2.1. Порядок проведения и процедура оценивания
 - 4.1.2.2. Критерии оценивания
 - 4.1.2.3. Содержание оценочного средства
 - 4.1.3. Научный доклад
 - 4.1.3.1. Порядок проведения и процедура оценивания
 - 4.1.3.2. Критерии оценивания
 - 4.1.3.3. Содержание оценочного средства
 - 4.1.4. Контрольная работа
 - 4.1.4.1. Порядок проведения и процедура оценивания
 - 4.1.4.2. Критерии оценивания
 - 4.1.4.3. Содержание оценочного средства
- 4.2. **ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
 - 4.2.1. Зачет
 - 4.2.1.1. Порядок проведения и процедура оценивания
 - 4.2.1.2. Критерии оценивания
 - 4.2.1.3. Оценочные средства

1. Соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю)

Код и наименование компетенции	Проверяемые результаты обучения для данной дисциплины	Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации
<p>ПК-2 - Способен к планированию и реализации технологического процесса и процесса труда</p>	<p>Знать эффективные принципы планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда при кулинарной обработке пищевых продуктов; имеет представление о современных способах обработки материалов, о нанотехнологиях Уметь комплексно выбирать и применять современное технологическое оборудование для кулинарной обработки различного сырья и материалов, выполнять технологические операции по изготовлению кулинарных изделий и блюд из различного сырья и материалов Владеть навыками комплексного планирования и реализации технологического процесса при кулинарной обработке пищевых продуктов и ее реализации; технологией обработки различных материалов и сырья в пищевой промышленности</p>	<p>Текущий контроль: Реферат: Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров. Тема 2. Организация общественного питания. Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий Лабораторные работы: Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров. Тема 2. Организация общественного питания. Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий Научный доклад: Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров. Тема 2. Организация общественного питания. Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий Контрольная работа: Тема 4. Решение технологических задач</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</p>
<p>ПК-3 - Способен читать и создавать (в том числе с использованием компьютерных технологий) конструкторско-технологическую документацию и использовать ее при решении технологических и профессиональных задач</p>	<p>Знать комплекс конструкторско-технологической документации и возможности использования ее при решении технологических и профессиональных задач при кулинарной обработке пищевых продуктов и способов ее реализации Уметь читать и создавать конструкторско-технологическую документацию на изготовление кулинарных блюд и изделий Владеть технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач на изготовление кулинарных блюд и изделий и ее реализации</p>	<p>Текущий контроль: Реферат: Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров. Тема 2. Организация общественного питания. Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий Лабораторные работы: Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров. Тема 2. Организация общественного питания. Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий Научный доклад: Тема 1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров. Тема 2. Организация общественного питания. Тема 3. Кулинарная обработка сырья. Приготовление блюд и кулинарных изделий Контрольная работа: Тема 4. Решение технологических задач</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</p>

2. Критерии оценивания сформированности компетенций

Компетенция	Зачтено			Не зачтено
	Высокий уровень (86-100 баллов) (86-100% от максимальных баллов)	Средний уровень (71-85 баллов) (71-85% от максимальных баллов)	Низкий уровень) (56-70 баллов) (56-70% от максимальных баллов)	Ниже порогового уровня (0-55 баллов) (до 55% от максимальных баллов)
ПК-2	Знает эффективные принципы планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда при кулинарной обработке пищевых продуктов; имеет представление о современных способах обработки материалов, о нанотехнологиях	Знает принципы планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда при кулинарной обработке пищевых продуктов по заданному алгоритму; имеет представление о современных способах обработки материалов, о нанотехнологиях	Знать отдельные компоненты принципов планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда при кулинарной обработке пищевых продуктов	Не знает принципы планирования технологического процесса, требования к условиям реализации технологического процесса и процесса труда при кулинарной обработке пищевых продуктов
	Умеет комплексно выбирать и применять современное технологическое оборудование для кулинарной обработки различного сырья и материалов, выполнять технологические операции по изготовлению кулинарных изделий и блюд из различного сырья и материалов	Умеет выбирать и применять современное технологическое оборудование для кулинарной обработки различного сырья и материалов, выполнять технологические операции по изготовлению кулинарных изделий и блюд из различного сырья и материалов по заданному алгоритму	Умеет применять современное технологическое оборудование для кулинарной обработки различного сырья и материалов, выполнять технологические операции по изготовлению кулинарных изделий и блюд из различного сырья и материалов	Не умеет выбирать и применять современное технологическое оборудование для кулинарной обработки различного сырья и материалов, выполнять технологические операции по изготовлению кулинарных изделий и блюд из различного сырья и материалов
	Владет навыками комплексного планирования и реализации технологического процесса при кулинарной обработке пищевых продуктов и ее реализации; технологией обработки различных материалов и сырья в пищевой промышленности	Владет навыками планирования и реализации технологического процесса при кулинарной обработке пищевых продуктов и ее реализации по заданному алгоритму; технологией обработки различных материалов и сырья в пищевой промышленности	Владет отдельными приемами планирования и реализации технологического процесса при кулинарной обработке пищевых продуктов и ее реализации;	Не владеет навыками планирования и реализации технологического процесса при кулинарной обработке пищевых продуктов и ее реализации;
ПК-3	Знает комплекс конструкторско-технологической документации и	Знает виды конструкторско-технологической документации и	Знает отдельные компоненты конструкторско-технологической	Не знает виды конструкторско-технологической документации и

	возможности использования ее при решении технологических и профессиональных задач при кулинарной обротки пищевых продуктов и способов ее реализации	возможности использования ее при решении технологических и профессиональных задач при кулинарной обротки пищевых продуктов и способов ее реализации по заданному алгоритму	документации при решении технологических и профессиональных задач при кулинарной обротки пищевых продуктов и способов ее реализации	возможности использования ее при решении технологических и профессиональных задач при кулинарной обротки пищевых продуктов и способов ее реализации
	Умеет читать и создавать конструкторско-технологическую документацию на изготовление кулинарных блюд и изделий	Умеет читать и создавать конструкторско-технологическую документацию на изготовление кулинарных блюд и изделий по заданному алгоритму	Уметь читать конструкторско-технологическую документацию на изготовление кулинарных блюд и изделий	Не уметь читать и создавать конструкторско-технологическую документацию на изготовление кулинарных блюд и изделий
	Владеет технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач на изготовление кулинарных блюд и изделий и ее реализации	Владеет технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач на изготовление кулинарных блюд и изделий и ее реализации по заданному алгоритму	Владеет отдельными компонентами технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач на изготовление кулинарных блюд и изделий	Не владеет технологией использования конструкторско-технологической документации при решении технологических и профессиональных задач на изготовление кулинарных блюд и изделий и ее реализации

3. Распределение оценок за формы текущего контроля и промежуточную аттестацию

4 семестр:

Текущий контроль:

1. Реферат – 10 баллов
2. Лабораторные работы – 10 баллов
3. Научный доклад – 10 баллов
4. Контрольная работа – 20 баллов

Итого: 10 баллов + 20 баллов + 10 баллов + 10 баллов = 50 баллов.

Промежуточная аттестация – зачет

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины или ее части в форме, определяемой учебным планом образовательной программы с целью оценить работу обучающегося, степень усвоения теоретических знаний, уровень сформированности компетенций.

Промежуточная аттестация по данной дисциплине проводится в форме устного ответа обучающегося и решения задачи. Преподаватель, принимающий экзамен обеспечивает случайное распределение вариантов экзаменационных (зачетных) заданий между обучающимися с помощью билетов и/или с применением компьютерных технологий; вправе задавать обучающемуся дополнительные вопросы и давать дополнительные задания помимо тех, которые указаны в билете.

Экзаменационный/зачетный билет состоит из двух позиций:

1. Устный ответ на теоретический вопрос по курсу дисциплины - – 20 баллов
2. Технологическая задача – 30 баллов

Итого: 20 баллов + 30 баллов = 50 баллов

Общее количество баллов по дисциплине за текущий контроль и промежуточную аттестацию: 50+50=100 баллов.

Соответствие баллов и оценок:

Для зачета:

56-100 – зачтено

0-55 – не зачтено

4. Оценочные средства, порядок их применения и критерии оценивания

4.1. Оценочные средства текущего контроля

4 семестр

4.1.1. Реферат

4.1.1.1. Порядок проведения.

Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности

Требования к реферату

При оформлении текста реферата следует придерживаться следующих параметров:

поля: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее – 25 мм, нижнее – 25 мм;

ориентация страницы: книжная;

шрифт: TimesNewRoman;

кегель: 14 пт (пунктов);

красная строка: 1 мм;

междустрочный интервал: полуторный;

выравнивание основного текста и сносок: по ширине.

Иллюстрации в виде рисунков, фотоснимков, схем и т.п. могут располагаться органично с текстом (возможно ближе к иллюстрируемой части) либо на отдельных листах. В любом случае выполняется нумерация (сквозная для всех разделов), которая располагается сверху. Подрисуночную нумерацию и надпись располагать внизу.

Заканчивается пояснительная записка библиографическим списком источников, к которым обращался студент во время работы над разрабатываемой темой.

Объем информационно-технологической документации не регламентируется – он диктуется достаточностью для практического применения. Карточки задания для самоконтроля (если таковы имеются) вкладываются в прозрачные файлы.

Реферат по своему структурному содержанию должен содержать следующие элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- базовое понятия;
- историческая справка (особенности зарождения и развития, основоположники и т.д.);
- классификация (виды, формы и т.д.);
- общее и частное положения по применению в учебно-воспитательном процессе;
- глоссарий;
- список использованных источников
- приложения

4.1.1.2. Критерии оценивания

Баллы в интервале 86-100 % от максимальных, 9-10 баллов ставится, если обучающийся:

Тему раскрыл полностью. Продемонстрировал превосходное владение материалом. Использовал надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.

Баллы в интервале 71-85% от максимальных, 7-8 баллов ставится, если обучающийся:

Тему в основном раскрыл. Продемонстрировал хорошее владение материалом. Использовал надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.

Баллы в интервале 56-70% от максимальных, 5-6 баллов ставится, если обучающийся:

Тему раскрыл слабо. Продемонстрировал удовлетворительное владение материалом. Использованные источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.

Баллы в интервале 0-55% от максимальных, 0-4 балла ставится, если обучающийся:

Тему не раскрыта. Продемонстрировал неудовлетворительное владение материалом. Использованные источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.

4.1.1.3. Содержание оценочного средства

Формулировка задания

1. Торгово-технологическое оборудование.
2. Подъемно-транспортное оборудование на предприятиях торговли.
3. Фасовочно-упаковочное оборудование на предприятиях торговли.
4. Оборудование для хранения товаров на складе предприятий торговли.
5. Холодильные машины и оборудование на предприятиях торговли.

6. Торговое измерительное оборудование на предприятиях торговли.
7. Машины для резки, распила и измельчения продуктов на предприятиях торговли.
8. Маркировочное и этикетировочное оборудование на предприятиях торговли.
9. Торговая мебель на предприятиях торговли.
10. Торговый инвентарь на предприятиях торговли.
11. Торговые автоматы на предприятиях торговли.
12. Автоматизация расчетно-кассовых операций на предприятиях торговли.
13. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров.

4.1.2. Лабораторные работы

4.1.2.1. Порядок проведения и процедура оценивания

В аудитории, оснащённой соответствующим оборудованием, обучающиеся проводят учебные эксперименты и тренируются в применении практико-ориентированных технологий. Оцениваются знание материала и умение применять его на практике, умения и навыки по работе с оборудованием в соответствующей предметной области.

Лабораторные работы по дисциплине «Технология изготовления авторской куклы» проводятся преподавателем согласно разработанному и утвержденному на кафедре рабочей программе. Каждая лабораторно-практическая работа выполняется по определенной теме программы в соответствии с заданием.

Перед выполнением каждой работы студенты-бакалавры должны проработать соответствующий материал, используя конспекты теоретических занятий, периодические издания, учебно-методические пособия и учебники

На каждом занятии студенты выполняют работу в соответствии с ее содержанием и методическими указаниями.

По окончании занятий студенты оформляют отчет по каждой работе, соблюдая следующую форму:

- Наименование темы;
- Цель работы;
- Задание и содержание выполненной работы,
- Письменные ответы на контрольные вопросы.
- Выводы по проделанной работе.
- Список использованных источников.

4.1.2.2. Критерии оценивания

Баллы в интервале 86-100 % от максимальных, 9-10 баллов ставится, если обучающийся:

Оборудование и методы использовал правильно. Проявлена превосходная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения полностью освоены. Результат лабораторной работы полностью соответствует её целям.

Баллы в интервале 71-85% от максимальных, 7-8 баллов ставится, если обучающийся:

Оборудование и методы использовал в основном правильно. Проявлена хорошая теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения в основном освоены. Результат лабораторной работы в основном соответствует её целям.

Баллы в интервале 56-70% от максимальных, 5-6 баллов ставится, если обучающийся:

Оборудование и методы частично использовал правильно. Проявлена удовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения частично освоены. Результат лабораторной работы частично соответствует её целям.

Баллы в интервале 0-55% от максимальных, 0-4 балла ставится, если обучающийся:

Оборудование и методы использовал неправильно. Проявлена неудовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения не освоены. Результат лабораторной работы не соответствует её целям.

4.1.2.3. Содержание оценочного средства

Формулировка задания

Лабораторная работа №1

Общие сведения продовольственных товаров

Задание 1. Изучите функциональные классы пищевых добавок в зависимости от технологических функций (разрешенные и запрещенные). Результаты занесите в таблицу "Компонентные знаки пищевых добавок"

Задание 2. Изучите виды ШК (8 и 13-ти значные). Опишите их структуру.

Задание 3. Изучите и оформите пример вычисления контрольной цифры по ШК для определения подлинности товара.

Задание 4. Оформите общепринятые и экологические знаки-маркировки продовольственных товаров.

Задание 5. Решите задачи на определение массы отходов при механической кулинарной обработке продуктов, используя исходные данные. Полученные результаты оформить в сводную таблицу.

Контрольные вопросы

1. На какие товары проставляется штриховой код?
2. Для чего предназначена информация, заложенная в штрих-коде?
3. Какие страны имеют общий код и чем это объяснить?
4. Перечислите наименования запрещенных пищевых добавок.
5. От каких факторов зависит количество отходов, получаемых при обработке сельскохозяйственной птицы?
6. Какими табличными данными пользуются для определения выхода мякоти с кожей или без кожи при холодной обработке сельскохозяйственной птицы?
7. Какие факторы учитываются при определении количества отходов, полученных при обработке рыбы?

- По каким таблицам определяется количество отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов?
- Какими показателями исчисляются в рецептурах на изделия из птицы, помещенных в сборниках рецептов, масса нетто и выход готового изделия?

Лабораторная работа №2

Первичная и тепловая обработка сырья и продуктов

Практическая работа

Задание 1. Изучите технологические процессы механической кулинарной обработки продуктов. Полученные сведения занесите в таблицу "Технологические операции первичной обработки продуктов"

Задание 2. Изучите виды нарезки овощей. Полученные сведения занесите в таблицу "Формы нарезки овощей и их кулинарная характеристика"

Задание 3. Выполните нарезки овощей. Из нарезки овощей приготовить произвольный салат и оформить на него отчетную документацию.

Инвентарь и посуда: ножи: желобковые, средний поварской, сито, кастрюли емкостью 1л. - 4 шт., тарелки десертные под все виды нарезки, доска разделочная ОС, лоток, тарелка столовая глубокая, марля.

Продукты: картофель - 5 шт., морковь - 3 шт., свекла - 1 шт., капуста - 1 кочан, лук репчатый - 3 шт.

Технологическая последовательность выполнения нарезки овощей:

- Вымыть картофель, очистить желобковым ножом, удалить глазки, помыть, положить в кастрюлю и залить водой.
- Морковь и свеклу вымыть, очистить, промыть и положить в разные кастрюли, закрыв влажной марлей.
- С кочанов белокочанной капусты удалить загрязненные и пожелтевшие листья. Обработанную капусту вымыть, положить на лоток и прикрыть влажной марлей.
- Очистить репчатый лук, обрезать донце и шейку, снять чешуйки, промыть, и сложив в кастрюлю прикрыть влажной марлей.
- Убрать рабочее место. Удалить отходы и вымыть посуду.
- Нарезать картофель. Все виды форм нарезок (8 видов) сложить в глубокую тарелку с холодной водой.
- Нарезать морковь и уложить ее в десертные тарелки, прикрыв влажной марлей.
- Свеклу нарезать соломкой, средними кубиками так же, как и картофель. Положить на десертную тарелку и накрыть влажной марлей.
- Вымыть доску, чтобы она не окрашивала капусту и лук.
- Нарезать капусту. Кочан положить на доску вниз кочерыжкой (если кочерыжка выпирает, срезать ее). Резать кочан на 4 части и удалить остатки кочерыжки. Нарезанную капусту положить на тарелки, накрыть влажной марлей.
- Нарезать репчатый лук и уложить на тарелки, накрыть влажной марлей.

Задание 4. Изучите основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Полученные сведения занесите в таблицу "Характеристика основных способов тепловой обработки"

Задание 5. Изучите вспомогательные приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Полученные сведения занесите в таблицу "Характеристика вспомогательных приемов тепловой обработки"

Задание 3. Приготовить "Суп-лапша домашняя №218". Произведите расчет потерь мас-сы сырья на тепловую обработку. Подготовить сырьевую ведомость. Оформить всю отчетную документацию по блюду.

Технологическая последовательность приготовления: сварить куриный бульон. Приготовить "Лапша домашняя №1066". В кипящий бульон положить овощи. Довести до готовности и вынуть шумовкой. Заправить бульон мучным гарниром.

Контрольные вопросы

- Перечислите сложные формы нарезки овощей. С помощью, каких инструментов и приспособлений их можно выполнить?
- Дайте классификацию свежим овощам.
- Перечислите простые формы нарезки овощей.
- Какие овощи варят очищенными, при открытой крышке кастрюли и почему?
- С помощью каких видов и способов тепловой обработки продуктов можно получить полуфабрикат?
- Какие способы тепловой обработки продуктов можно назвать "щадящими" и почему?

Лабораторная работа №3

Технология приготовления I блюд

Задание 1. Изучите основные способы приготовления бульонов для первых и самостоятельных блюд. Полученные сведения занесите в таблицу "Характеристика основных видов и способов приготовления бульонов"

Задание 2. Изучите классификацию супов (по способу приготовления, по температуре подачи). Покажите графически технологию приготовления супов.

Задание 3. Приготовьте I блюдо, согласно "Сборник рецептов" и оформите на него всю отчетную документацию.

Контрольные вопросы

- Назовите первые блюда, согласно национальной кухни.
- Какие требования предъявляются к первым блюдам?
- Какие виды нарезки используются при приготовлении первых блюд? Приведите примеры.

4. Какие расчеты производятся при приготовлении первых блюд?
5. Какие полуфабрикаты используются при приготовлении первых блюд?

Лабораторная работа №4

Технология приготовления II горячих блюд и гарниров

Практическая работа

Задание 1. Определите семейство и вид рыбы по внешним признакам. Результаты оформите в таблицу "Потребительская характеристика рыб по семействам"

Задание 2. Охарактеризуйте группу нерыбного водного сырья.

Задание 3. Изучите блюда из рыбы по способу приготовления. Полученные сведения оформите в следующую таблицу "Ассортимент блюд из рыбы и технология их приготовления"

Задание 4. Изучите кулинарную разделку туш говядины, баранины, свинины и мяса птицы. Полученные сведения оформите в виде схем "Кулинарная разделка туши говядины", "Кулинарная разделка туш баранины, свинины", "Кулинарная разделка туши птицы".

Задание 5. Изучите блюда из мяса по способу приготовления.

Задание 6. Изучите основные способы приготовления гарниров из овощей, макаронных и крупяных изделий. Полученные сведения оформите в виде схемы "Способы приготовления гарниров".

Задание 7. Приготовить второе рыбное и/или мясное блюдо с гарниром, согласно "Сборник рецептур" и оформить на него всю отчетную документацию.

Контрольные вопросы

1. Какие расчеты производятся при приготовлении блюд и гарниров из круп?
2. Какие каши используют в качестве гарнира?
3. В чем преимущество и отличие сливного и несливного способов приготовления гарнира?
4. В каком виде рыба и рыбные товары поступают в продажу?
5. Назовите условия и сроки хранения рыбных товаров.
6. Какие правила БТ выполняют при обработке рыбы?
7. Как и сколько хранят полуфабрикаты из рыбы?
8. Каковы правила варки мяса для вторых блюд?
9. Охарактеризуйте блюда из отварного мяса и субпродуктов. Укажите особенности подачи этих блюд.
10. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного порционными кусками.
11. В чем особенность приготовления и подачи блюд из запеченного мяса?
12. Назовите условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и блюд.

Лабораторная работа №5

Холодные банкетные блюда и закуски

Практическая работа

Задание 1. Изучить способы и виды подач холодных банкетных блюд и закусок (с помощью ингредиентов, входящих в состав блюда, дополнительных продуктов питания и не продовольственных товаров).

Задание 2. Найти в Сборнике рецептур "Паштете из печени говяжьей". Приготовить блюдо, определить требования к качеству и оформить всё отчетную документацию.

Задание 3. Найти в Сборнике рецептур "Заливное". Приготовить блюдо из языка, определить требования к качеству и оформить всё отчетную документацию.

Задание 4. Приготовить произвольное холодное блюдо или закуску. Определить требования к качеству и оформить всё отчетную документацию.

Контрольные вопросы

1. На какие группы делятся холодные блюда и закуски?
2. Как рассчитывают количество воды для замачивания желатина и количество бульона для приготовления желе на 1 и 5 порций?
3. Как производят оценку качества готовой продукции?
4. Какие инструменты и приспособления используют для оформления холодных блюд и закусок?
5. Как называется современная техника нарезки в оформлении блюд? Какие основные инструменты используются в этой технике.

4.1.3. Научный доклад

4.1.3.1. Порядок проведения и процедура оценивания

Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты оцениваются также ораторские способности.

Подготовить презентацию и выступить с докладом на практическом занятии по темам:

4.1.3.2. Критерии оценивания

Баллы в интервале 86-100 % от максимальных, 9-10 баллов ставится, если обучающийся:

Тему полностью раскрыл. Продемонстрировал высокий уровень владения материалом по теме работы. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы и применённые методы соответствуют поставленным задачам.

Баллы в интервале 71-85% от максимальных, 7-8 баллов ставится, если обучающийся:

Тему в основном раскрыл. Продемонстрировал средний уровень владения материалом по теме работы. Использовал надлежащие источники. Структура работы и применённые методы в основном соответствуют поставленным задачам.

Баллы в интервале 56-70% от максимальных, 5-6 баллов ставится, если обучающийся:

Тему частично раскрыл. Продемонстрировал удовлетворительный уровень владения материалом по теме работы. Используемые источники, структура работы и применённые методы частично соответствуют поставленным задачам.

Баллы в интервале 0-55% от максимальных, 0-4 балла ставится, если обучающийся:

Тему не раскрыта. Продемонстрировал неудовлетворительный уровень владения материалом по теме работы. Используемые источники, структура работы и применённые методы не соответствуют поставленным задачам.

4.1.3.3. Содержание оценочного средства

Формулировка задания

Тема 1. Общая характеристика групп продовольственных товаров

Цель: формирование представления об ассортименте и его характерных признаков по группам продовольственных товаров.

Задание: Подготовить доклад и презентацию по теме обсуждаемых вопросов.

Вопросы для обсуждения:

1. Характеристика и классификация свежих овощей.
2. Характеристика и классификация свежих плодов.
3. Характеристика и классификация грибов.
4. Характеристика и классификация молоко и молочной продукции.
5. Характеристика и классификация рыбы и рыбной гастрономии.
6. Характеристика и классификация мяса и мясной гастрономии.
7. Характеристика и классификация мяса птицы.
8. Характеристика и классификация вкусовых товаров.

Тема 2. Организация производства предприятий общественного питания

Цель: формирование представления об ассортименте продукции общественного питания и принципов построения рецептур.

Задание: Подготовить доклад и презентацию по теме обсуждаемых вопросов.

Вопросы для обсуждения:

1. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.
2. Назначение, оборудование, инвентарь и посуда цехов.
3. Техника безопасности при работе в цехах.
4. Организация рабочих мест и общие требования к производственным помещениям предприятий общественного питания.
5. Организация работы цехов.

Тема 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Цель: формирование представления об оборудовании и автоматизации материальной базы предприятий общественного питания.

Задание: Подготовить доклад и презентацию по теме обсуждаемых вопросов.

Вопросы для обсуждения:

1. Общие сведения о машинах, осуществляющих кулинарную обработку сырья.
2. Классификация и виды оборудования.
3. Требования к материалам. Машины для обработки мяса и рыбы.
4. Контрольно-измерительное оборудование.
5. Торгово-технологическое оборудование.
6. Подъемно-транспортное оборудование на предприятиях торговли.
7. Фасовочно-упаковочное оборудование на предприятиях торговли.
8. Оборудование для хранения товаров на складе предприятиях торговли.
9. Холодильные машины и оборудование на предприятиях торговли.
10. Торговое измерительное оборудование на предприятиях торговли.

4.1.4. Контрольная работа

4.1.4.1. Порядок проведения и процедура оценивания

Контрольная работа проводится в часы аудиторной работы. Обучающиеся в соответствии с вариантом получают задания для проверки усвоения пройденного материала. Работа выполняется в письменном виде и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий

4.1.4.2. Критерии оценивания

Баллы в интервале 86-100 % от максимальных, 17-20 баллов ставится, если обучающийся:

Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий. .

Баллы в интервале 71-85% от максимальных, 14-16 баллов ставится, если обучающийся:

Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.

Баллы в интервале 56-70% от максимальных, 11-15 баллов ставится, если обучающийся:

Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.

Баллы в интервале 0-55% от максимальных, 0--10 баллов ставится, если обучающийся:

Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.

4.1.4.3. Содержание оценочного средства

Формулировка задания

Задание 1. Решите задачи на определение массы отходов при механической кулинарной обработке продуктов, используя исходные данные.

Задача 1.1: Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 20 кг следующих видов овощей и плодов.

Таблица 1 – Расчёт массы отходов при механической кулинарной обработке овощей и плодов

№ варианта	Наименование сырья	Месяц
1	Картофель сырой очищенный	январь
2	Картофель сырой очищенный	октябрь
3	Капуста белокочанная свежая	-
4	Помидоры свежие грунтовые	-
5	Перец свежий сладкий сырой	-
6	Свекла сырая очищенная	ноябрь
7	Свекла сырая очищенная	апрель
8	Грибы шампиньоны	-
9	Бананы	-
10	Вишня свежая с плодоножкой	-

Задача 1.2: Определите количество отходов при обработке на чисто филе или звенья 30 кг рыбы.

Таблица 2 – Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы

№ варианта	Наименование рыбы, способы промышленной разделки; способы кулинарной разделки
1	Белуга с головой; звено с кожей без хрящей (ошпаренное)
2	Карась океанический потрошенный обезглавленный; непластованными кусками (отварной)
3	Лосось каспийский; филе с кожицей и реберными костями (жареное)
4	Осетр с головой; звено с кожей и хрящами (ошпаренное)
5	Карп неразделанный (жареный)
6	Лосось каспийский; филе без кожи и костей (припущенное)
7	Окунь морской потрошенный с головой непластованными кусками (отварной)
8	Сазан неразделанный; филе с кожей и реберными костями (отварное)
9	Скумбрия азово-черноморская неразделанная; филе с кожей, без костей (жареное)
10	Сом (кроме океанического) неразделанный; непластованными кусками (отварной)

Задание 2. Решите задачи на определение массы нетто при механической кулинарной обработке продуктов, используя исходные данные.

Задача 2.1: Определите массу нетто очищенного овоща, полученного массой брутто 50 кг.

Таблица 3 – Расчёт массы нетто при механической кулинарной обработке овощей

№ варианта	Наименование сырья	Месяц
1	Картофель сырой очищенный	март
2	Картофель сырой очищенный	октябрь
3	Свекла сырая очищенная	ноябрь
4	Свекла сырая очищенная	апрель

5	Помидоры свежие грунтовые	-
6	Перец свежий сладкий сырой	-
7	Капуста белокочанная свежая	-
8	Помидоры свежие грунтовые	-
9	Баклажаны свежие	-
10	Морковь столовая свежая	до 1 января

Задача 2.2: Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 35 кг сельскохозяйственной птицы.

Таблица 4 – Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.

№ варианта	Наименование продукта и полуфабриката
1	Куры полупотрошенные 1-ой категории
2	Куры потрошенные 2-ой категории
3	Бройлеры-цыплята: полупотрошенные
4	Утки потрошенные 1 категории
5	Утки полупотрошенные 2 категории
6	Индейки потрошенные 2 категории
7	Индейки потрошенные 1 категории
8	Цыплята потрошенные 2 категории
9	Цыплята полупотрошенные 2 категории
10	Гуси потрошенные 1 категории

Задание 3. Составьте технологии приготовления блюда или кулинарного изделия:

Задание 3.1 Составьте сырьевую ведомость технологии приготовления блюда или кулинарного изделия по следующему образцу:

Таблица 5– Сырьевая ведомость (название блюда и его № согласно Сборнику рецептов)

№	Сырье	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
1	2	3	4
Выход			

Таблица 6-Сводные данные общей схемы приготовления I блюда

№ варианта	Наименование блюда или кулинарного изделия
1	Борщ украинский
2	Щи из квашеной капусты
3	Рассольник петербургский
4	Бульон мясной прозрачный
5	Окрошка мясная
6	Суп из плодов свежих
7	Суп-пюре из спаржи или цветной капусты
8	Суп молочный с тыквой и курагой
9	Суп с пельменями или клецками
10	Суп рисовый с мясом

Задание 3.2: Составьте графическую схему технологии приготовления блюда или кулинарного изделия согласно вашей сырьевой ведомости.

Задание 4. Произведите и опишите органолептический метод оценки качества пищевого продукта по следующему образцу:

Таблица 7 – Внешнее описание пищевого продукта

Название и Эскиз	Параметрические данные:
------------------	-------------------------

Таблица 8 – Органолептическая характеристика продукта

Критерии оценки качества	Характеристика показателя качества
Цвет	
Запах	
Вкус	
Внешний вид	
Консистенция	

Энергетическая ценность:	<i>Расчеты показать!</i>
---------------------------------	--------------------------

Таблица 9 – Сводные данные по характеристике продукта питания

№ варианта	Наименование продукта питания
1	Колбаса вареная
2	Сыр сычужный
3	Рыба копченая
4	Капуста свежая
5	Мандарин
6	Яблоко
7	Редис
8	Морковь
9	Персик
10	Молоко

Задание 5. Описать и отобразить разделку туши животного.

Таблица 10– Сводные данные по характеристике продукта питания

№ варианта	Наименование продукта питания
1	Баранья туша
2	Свиная туша
3	Говяжья туша
4	Телятина
5	Мяса птицы
6	Кролик
7	Рыба
8	Козлятина
9	Конина
10	Индейка

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет

4.2.1.1. Порядок проведения.

По дисциплине предусмотрен зачет. Зачет проходит по билетам. В каждом билете два вопроса.

Зачет нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Зачет проводится в устной, письменной или компьютерной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.

4.2.1.2. Критерии оценивания.

Устный ответ на теоретический вопрос по курсу дисциплины

Баллы в интервале 86-100 % от максимальных, 17-20 баллов ставится, если обучающийся:

Обучающийся продемонстрировал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Баллы в интервале 71-85% от максимальных, 14-16 баллов ставится, если обучающийся:

Обучающийся продемонстрировал полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Баллы в интервале 56-70% от максимальных, 11-15 баллов ставится, если обучающийся:

Обучающийся продемонстрировал знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Баллы в интервале 0-55% от максимальных, 0-10 баллов ставится, если обучающийся:

Обучающийся продемонстрировал знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в

ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Технологическая задача

Баллы в интервале 86-100 % от максимальных, 26-30 баллов ставится, если обучающийся:

Демонстрирует точное понимание задания. Представил полное раскрытие темы, изложена стратегия решения проблемы, логичное изложение материала. Высокий уровень работы, техники и качество исполнения.

Баллы в интервале 71-85% от максимальных, 21-25 баллов ставится, если обучающийся:

В решении задачи включаются как материалы, имеющие непосредственное отношение к теме, так и материалы, не имеющие отношения к ней. Частичное раскрытие темы. Процесс решения неполный. Присутствует нарушение логики, но они ничуть не мешают ожидаемому результату. Средний уровень работы, техники и качество исполнения.

Баллы в интервале 56-70% от максимальных, 17-20 баллов ставится, если обучающийся:

В решении задачи включил материалы, не имеющие отношения к теме, собранная информация не анализируется и не оценивается. Тема практически не раскрыта. Процесс решения неточный, но присутствует логика. Низкий уровень работы, техники и качество исполнения.

Баллы в интервале 0-55% от максимальных, 0-16 баллов ставится, если обучающийся:

Тема задания не раскрыта. Процесс решения неточный или неправильный. Отсутствует логика. Ниже среднего уровень работы, техники и качество исполнения.

4.2.1.3. Оценочные средства.

1 часть билета: устный ответ на вопрос

1. Общие сведения по товароведению продовольственных товаров.
2. Качество, дефекты и виды потерь продовольственных товаров.
3. Классификация продовольственных товаров.
4. Исторические предпосылки развития и становления кулинарии.
5. Типы предприятий общественного питания. Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания.
6. Нормативно-технологическая документация на продукцию общепита.
7. Организация и оборудование рабочего места повара.
8. Основные виды электромеханического и теплового оборудования. Общие правила эксплуатации оборудования.
9. Прогрессивные технологии обслуживания.
10. Виды приемов в общественном питании.
11. Формы ускоренного обслуживания в общественном питании.
12. Сервировка стола. Культура питания. Этикет.
13. Приемы и способы первичной и механической обработки пищевых продуктов.
14. Приемы тепловой обработки пищевых продуктов.
15. Виды кулинарной продукции.
16. Значение и классификация соусов в питании. Полуфабрикаты для соусов.
17. Первые блюда. Значение супов в питании. Классификация супов по способу приготовления, температуре подачи и основе. Особенности приготовления.
18. Холодные банкетные блюда. Особенности приготовления и подачи. Классификация холодных блюд и закусок.
19. Холодные сладкие блюда. Классификация.
20. Горячие сладкие блюда. Классификация.
21. Напитки. Значение их в питании и классификация.
22. Тесто и изделия из него. Значение кулинарных, кондитерских и хлебопекарных изделий в питании.
23. Дрожжевое тесто. Разновидности, особенности замеса и получаемой продукции. Требования к качеству.
24. Пресное тесто. Разновидности, особенности замеса и получаемой продукции. Требования к качеству.
25. Вторые блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, особенности приготовления, подача, требования к качеству.
26. Вторые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, особенности приготовления, подача, требования к качеству.
27. Вторые блюда из рыбы. Классификация, особенности приготовления, подача, требования к качеству.
28. Вторые блюда из мяса. Классификация, особенности приготовления, подача, требования к качеству.
29. Блюда из яиц и творога.

2 часть билета: технологические задачи

- Задача 1. Определите количество манной купы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.
- Задача 2. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой
- Задача 3. Определить количество порций запеканки рисовой, которое можно приготовить из 10 кг риса.
- Задача 4. Определить количество порций каши пшеничной вязкой, которое можно приготовить из 6 кг пшеницы на гарнир

выходом 150 г к сосискам отварным.

Задача 5. Определить потребную емкость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 15 кг крупы.

Задача 6. Определить, какое количество крупы можно заложить для приготовления рассыпчатой гречневой каши в имеющемся котле емкостью 60 л.

Задача 7. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком вы-ходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

Задача 8. Подтвердите оригинальность товара методом вычисления контрольной цифры штрих-кода. Например, 8690504035008.

Задача 9. Определите выход картофеля отварного из 30 кг картофеля массой брутто (кол-во отходов при механической кулинарной обработке) 35 и потерями при тепловой обработке 3.

Задача 10. Определите кол-во картофеля, необходимого для получения 0,1652 кг сырого очищенного картофеля с коэффициентом отходов 35%.

Задача 11. Определите массу нетто картофеля, если масса брутто 0,250 кг, с количественным отходом при механической кулинарной обработке 35%.

Задача 12. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработки 3 кг бананов, если по данным нормативное количество отходов для данного продукта составляет 40%.

Задача 13. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 20 кг картофеля. С нормами от-хода в январе месяце 35 %.

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование

Профиль подготовки: Технология и робототехника

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>
2. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>
3. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции: учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово: КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186340>
4. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свицерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316>
5. Современное оборудование предприятий питания. Краткий курс: учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-423-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202058>
6. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ: Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576>

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование
Профиль подготовки: Технология и робототехника
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

1. Microsoft office professional plus 2010
2. Kaspersky Endpoint Security для Windows
3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»
4. Электронная библиотечная система Издательства «Лань»
5. Электронная библиотечная система «Консультант студента»