

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по учебной работе  
«25» \_\_\_\_\_



Г.Ю. Нагорная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология общественного питания

Уровень образовательной программы \_\_\_\_\_ бакалавриат \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_ 15.03.02 Технологические машины и оборудование \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_ Машины и аппараты пищевых производств \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ очная (заочная) \_\_\_\_\_

Срок освоения ООП \_\_\_\_\_ 4 года (4 года 9 месяцев) \_\_\_\_\_

Институт \_\_\_\_\_ Инженерный \_\_\_\_\_

Кафедра разработчик РПД \_\_\_\_\_ Технологические машины и переработка материалов \_\_\_\_\_

Выпускающая кафедра \_\_\_\_\_ Технологические машины и переработка материалов \_\_\_\_\_

Начальник  
учебно-методического управления \_\_\_\_\_ Семенова Л.У.

Директор института \_\_\_\_\_ Клинецвич Р.И.

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_ Боташев А.Ю.

Черкесск, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	3
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	3
<b>3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ</b> .....	4
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
<b>4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ</b> .....	6
<b>4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	7
<b>4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ</b> .....	11
<b>5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	12
<b>5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям</b> .....	12
<b>5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям</b> .....	13
<b>5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся</b> .....	13
<b>6. Образовательные технологии</b> .....	13
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	14
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</b> .....	15
<b>7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение</b> .....	15
<b>9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b> .....	19
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b> .....	20

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Технология общественного питания» состоит в приобретении теоретических знаний и практических навыков в области технологии общественного питания, ознакомлении обучающихся с технологией производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, с основными физическими, химическими и биохимическими процессами, происходящими в продуктах в процессе их обработки, способами управления технологическими процессами, с целью получения готовой продукции высокого качества.

При этом *задачами* дисциплины являются: ознакомление обучающихся со всеми этапами, способами и приемами обработки продуктов и протекающими в них физико-химическими изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Технология общественного питания» входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1.	<b>Б1.В.ДВ.04.02 Теоретические основы пищевых технологий</b>	Б2.В.02.03(Пд) Преддипломная практика

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки (специальности) и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/ индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ОПК-1	Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	<p><b>ЗНАТЬ:</b> современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий. <b>Шифр: З (ОПК-1) -19</b></p> <p><b>УМЕТЬ:</b> использовать современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий. <b>Шифр: У (ОПК-1) -19</b></p> <p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> навыками применения современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий <b>Шифр: В (ОПК-1) -19</b></p>
2.	ПК-18	умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии	<p><b>Знать:</b> этапы составления заявки на техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам <b>Шифр: З (ПК-18)-3</b></p> <p><b>Уметь:</b> - составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование); -подготавливать отчетность по установленным формам; - подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии. <b>Шифр: У (ПК-18)-3</b></p>

			<p><b>Владеть:</b></p> <p>-навыками составления технической документации (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование);</p> <p>-навыками подготовки документации для создания системы менеджмента качества на предприятии.</p> <p><b>Шифр: В ( ПК-18)-3</b></p>
--	--	--	---

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр № 7
			часов
1		2	3
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>54</b>	<b>54</b>
В том числе:			
Лекции (Л)		18	18
Практические занятия (ПЗ)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		36	36
<b>Внеаудиторная контактная работа</b>		<b>3,7</b>	<b>3,7</b>
В том числе индивидуальные групповые консультации		3,7	3,7
<b>Самостоятельная работа студента (СРС)** (всего)</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
<b>В том числе: контактная внеаудиторная работа</b>		<b>4</b>	<b>4</b>
Внеаудиторное чтение		12	12
Реферат (Реф)		8	8
Расчетно-графические работы (РГР)		6	6
Подготовка к лабораторным работам (ЛР)		18	18
Подготовка к текущему контролю (ПТК))		2	2
Подготовка к промежуточному контролю (ППК))		4	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет (З)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<i>Прием зач., час.</i>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>
<b>ИТОГО:</b>			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач. ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

## 4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	7	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	4	4	-	10	18	Текущий тестовый контроль
2.	7	Раздел 2. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	2	6	-	10	18	
3.	7	Раздел 3. Кулинарная обработка продуктов в ОП	10	20	-	24	54	
4.	7	Раздел 4. Основные принципы составления меню.	2	6	-	10	18	
5.	7	Внеаудиторная контактная работа					3,7	Индивидуальные и групповые консультации
6.	7	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
<b>ИТОГО:</b>			18	36	-	54	108	

### 4.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Семестр 7</b>				
1.	Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции	Введение. Проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания (ПОП).	Предмет и задачи курса. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.	<b>4</b>

	общественного питания.		-Основные правовые и НТД в общественном питании.	
		Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	Технологическая схема производства продукции общественного питания. Классификация и характеристика приемов кулинарной обработки продуктов. -Изменение основных веществ пищевых продуктов в процессе их технологической обработки. Основные требования к механической и тепловой обработке пищевых продуктов в ПОП.	
2.	Раздел 2.  Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	Методика продуктового расчета, используемая в предприятиях общественного питания. - Производственная программа предприятия.	<b>2</b>
3.	Раздел 3.  Кулинарная обработка продуктов в ОП	Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов.	Первичная (механическая) и тепловая обработка овощей, плодов и грибов. - Блюда и кулинарные изделия из овощей, плодов и грибов. Овощные салаты, винегреты	<b>2</b>
		Кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	Первичная (механическая) и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. - Блюда и кулинарные изделия из круп,	<b>2</b>



			бобовых и макаронных изделий.	
		Кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и мяса птицы.	Первичная (механическая) и тепловая обработка мяса, мясопродуктов и мяса птицы. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. - Блюда и кулинарные изделия из мяса, мясопродуктов и мяса птицы. Гарниры и соусы к ним. Выход готовых блюд. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	2
		Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	Первичная (механическая) и тепловая обработка рыбы и морепродуктов. - Блюда и кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов. Выход готовых изделий. Требования к качеству. Сроки и условия реализации. Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы и морепродуктов.	2
		Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки.	Сладкие блюда.  - Горячие и холодные напитки. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.	2
4.	Раздел 4  Основные принципы составления меню.	Основные принципы составления меню.	- Основные принципы составления меню. -Расчет энергетической ценности блюд и кулинарных изделий.	2
5.				18

### 4.2.3. Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы	Всего часов
1	2	3	4	5
<b>Семестр 7</b>				
1.	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	Изучение НТД в общественном питании.	ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья	<b>4</b>
2.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП	Ценообразование и калькуляция на ПОП.	Порядок составления плана-меню.  Понятие о цене и ценообразовании на ПОП . Установление цен на продукцию производства. Составление калькуляции.  Учет сырья и готовой продукции.	<b>6</b>
3.	Кулинарная обработка продуктов.	Овощные салаты и винегреты.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Блюда и гарниры из овощей.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Сладкие блюда.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
		Горячие и холодные напитки.	Технология приготовления. Органолептическая оценка.	<b>4</b>
4.	Основные принципы составления меню	Основные принципы составления меню	Составление меню предприятия. Расчет энергетической ценности блюд.	<b>6</b>

	<b>ИТОГО часов в семестре:</b>	<b>36</b>
--	--------------------------------	-----------

#### 4.2.4. Практические занятия

*Практические занятия не предусмотрены*

#### 4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	3	4	5	6
<b>Семестр 7</b>				
1.	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	1.1.	Внеаудиторное чтение	3
		1.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		1.3.	Реферат (Реф)	4
2.	Методика продуктового расчета, используемая в ПОП	2.1.	Внеаудиторное чтение	3
		2.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		2.3.	Расчетно-графические работы (РГР)	2
		2.4.	Подготовка к текущему контролю (ПТК))	2
3.	Кулинарная обработка продуктов.	3.1.	Внеаудиторное чтение	3
		3.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	6
		3.3.	Расчетно-графические работы (РГР)	2
		3.4.	Реферат (Реф)	4
4.	Основные принципы составления меню	4.1.	Внеаудиторное чтение	3
		4.2.	Подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4
		4.3.	Расчетно-графические работы (РГР)	2
		4.4.	Подготовка к промежуточному контролю (ППК))	4
<b>ИТОГО часов в 7 семестре:</b>				<b>50</b>

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **5.1. Методические указания для подготовки обучающихся к лекционным занятиям**

Обучающимся необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины, с ее целями и задачами, связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимися на сайте вуза и в библиотечно-издательском центре, с графиком консультаций преподавателя.

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Необходимо приходить на лекцию подготовленным, ведь только в этом случае преподаватель может вести лекцию в интерактивном режиме, что способствует повышению эффективности лекционных занятий. Именно поэтому обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, присланный лектором на «электронный почтовый ящик группы» (таблицы, графики, схемы), который будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, воспроизвести основные определения, отметить непонятные термины и положения, подготовить вопросы с целью уточнения правильности понимания, попытаться ответить на контрольные вопросы по ключевым пунктам содержания лекции.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, необходимо обратиться к преподавателю (по графику его консультаций или на практических занятиях, или написать на адрес электронной почты).

Вузовская лекция – главное звено дидактического цикла обучения. Её цель – рассмотрение теоретических вопросов излагаемой дисциплины в логически выдержанной форме; формирование ориентировочной основы для последующего усвоения обучающимися учебного материала. В состав лекционного курса по дисциплине «Технология общественного питания» включены: конспекты (тексты, схемы) лекций в электронном представлении; файл с раздаточным материалом; списки учебной литературы, рекомендуемой обучающимся в качестве основной и дополнительной по темам лекций.

Общий структурный каркас, применимый ко всем лекциям дисциплины, включает в себя сообщение плана лекции и строгое следование ему. В план включены наименования основных узловых вопросов лекций, которые положены в основу промежуточного контроля; связь нового материала с содержанием предыдущей лекции, определение его места и назначения в дисциплине, а также в системе с другими дисциплинами и курсами; подведение выводов по каждому вопросу и по итогам всей лекции.

## 5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям

Практические занятия – это активная форма учебного процесса. При подготовке к практическим занятиям обучающемуся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, учесть рекомендации преподавателя. Темы теоретического содержания выносятся на практические занятия, предполагают дискуссионный характер обсуждения. Большая часть тем дисциплины носит практический характер, т.е. предполагает выполнение заданий и решение задач, анализ практических ситуаций.

## 5.3. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной и научной литературы. Основная функция учебников – ориентировать обучающегося в системе знаний, умений и владений, которые должны быть усвоены и освоены будущими бакалаврами по данной дисциплине.

## 6. Образовательные технологии

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	
1	7	<i>Лабораторная работа</i> Механическая обработка овощей.	<i>тренинг практических навыков</i>	2
2		<i>Лабораторная работа</i> Овощные салаты и винегреты.	<i>Мастер-класс</i>	2
3		<i>Лабораторная работа.</i> Блюда и гарниры из овощей.	<i>Мастер-класс</i>	2
4		<i>Лабораторная работа</i> Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	<i>Мастер-класс</i>	2
5		<i>Лабораторная работа</i> Сладкие блюда.	<i>Мастер-класс</i>	2
6		<i>Лабораторная работа</i> Горячие и холодные напитки.	<i>Презентация</i>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы «Технология общественного питания»

<b>Список основной литературы</b>	
1.	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/60526.html">http://www.iprbookshop.ru/60526.html</a>
2.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a>
3.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/60625.html">http://www.iprbookshop.ru/60625.html</a>
4.	Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — 978-5-7882-2025-3. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/79338.html">http://www.iprbookshop.ru/79338.html</a>
<b>Список дополнительной литературы</b>	
1.	Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2014. — 520 с. — 978-5-394-00966-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/14088.html">http://www.iprbookshop.ru/14088.html</a>
2.	Глоссарий профессиональных терминов по тематике туризма, гостиничного хозяйства и общественного питания [Электронный ресурс]/ М.В. Арифиллин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Московский гуманитарный университет, 2017. — 92 с. — 978-5-906912-45-9. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/74716.html">http://www.iprbookshop.ru/74716.html</a>
3.	Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник/А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. А.И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 763 с.
4.	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник/. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2017. — 339 с. — 978-5-4377-0100-3. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/70891.html">http://www.iprbookshop.ru/70891.html</a>
5.	Сыман, К.Ж. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ К.Ж. Сыман. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2016. — 104 с. — 9965-671-51-6. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/67037.html">http://www.iprbookshop.ru/67037.html</a>
6.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 392 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a>
7.	Холодильная технология пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Ибраев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 125 с. — 978-5-7882-0935-7. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63553.html">http://www.iprbookshop.ru/63553.html</a>

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<b>Перечень договоров ЭБС</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>	<b>Срок действия документа</b>
2013-2014	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №405/13 от 20.02.2013г.	Подключение с 20.02.2013г. по 02.09.2014г.
2013-2014	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №405/13 от 20.02.2013г.	Подключение с 02.09.2013г. по 01.03.2014г.
2014-2015	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №705/14 от 07.04.2014г	Подключение с 01.03.2014г. по 01.03.2015г.
2015-2016	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №1066/15 от 26.02.2015г.	Подключение с 01.03.2015г. по 01.07.2016г.
2016-2017	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №1801/16 от 01.07.2016г.	Подключение с 01.07.2016г. по 01.07.2017г.
2017-2018	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №2947/17 от 01.07.2017г.	Подключение с 01.07.2017г. по 01.07.2018г.
2018-2019	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №4213/18 от 01.07.2018г.	Подключение с 01.07.2018г. по 01.07.2019г.
2019-2020	ООО «Ай Пи Ар Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №5340/19 от 21.08.2019г.	Подключение с 01.09.2019г. по 01.07.2020г.
2019-2020	ООО «Институт проблем управления здравоохранением». Доступ к ЭБС «Консультант студента» Договор №578КС/01-2019 от 13.02.2019г	Подключение с 01.02.2019г. по 31.01.2020г.
2019-2020	ИП Бурцева А.П. Доступ к ЭБ Договор №000439/ЭБ-19 от 15.02.2019г	Подключение с 15.02.2019г. по 15.02.2022г.
2019-2020	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». Доступ к разделу ЭБС «Легендарные Книги» Договор №76 от 18.03.2019г	Подключение с 18.03.2019г. срок не ограничен

## 7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

MS Office 2010 (Open License: 61743639 от 02.04.2013. Статус: лицензия бессрочная);

Лицензионное программное обеспечение:

ОС MS Windows Server 2008 R2 Standart (Open License: 64563149 от 24.12.2014г.);

ОС MS Windows 7 Professional.

Open License: 61031505 от 16.10.2012.

Статус: лицензия бессрочная)

ОС MS Windows XP Professional (Open License: 63143487 от 26.02.2014.

Статус: лицензия бессрочная)  
MS Office 2010 (Open License: 61743639 от 02.04.2013. Статус: лицензия бессрочная);  
Лицензионное программное обеспечение:  
ОС MS Windows Server 2008 R2 Standart (Open License: 64563149 от 24.12.2014г.);  
MS Office 2010 (Open License: 61743639 от 02.04.2013. Статус: лицензия бессрочная).



## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:

- набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: проектор, экран, ноутбук;

- специализированная мебель: стол преподавательский, стул для преподавателя, стол ученический, стул ученический, доска ученическая, тумба кафедры.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

- технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: переносной проектор, переносной настенный экран, ноутбук, системный блок, монитор, плоттер, МФУ;

- специализированная мебель: стол преподавательский, стул для преподавателя, стол ученический, стул ученический, стол компьютерный, доска ученическая.

3. Помещение для самостоятельной работы.

Библиотечно-издательский центр.

Отдел обслуживания печатными изданиями: комплект проекционный, мультимедийный оборудование: экран настенный, проектор, ноутбук; рабочие столы на 1 место, стулья.

Отдел обслуживания электронными изданиями: интерактивная система, монитор, сетевой терминал, персональный компьютер, МФУ, принтер, рабочие столы на 1 место; стулья.

Информационно-библиографический отдел: персональный компьютер, сканер, МФУ, рабочие столы на 1 место, стулья.

### **8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся**

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное ноутбуком.

2. Рабочее место обучающегося, оснащенное компьютером с доступом к сети «Интернет», для работы в электронных образовательных средах, а также для работы с электронными учебниками.

### **8.3. Требования к специализированному оборудованию**

Лабораторное оборудование:

Установка для обеззараживания воды ИЗУМРУД-СИ

Аквадистиллятор ДЭ-4,  
Комплекс ЛУММАРК с методикой расчета  
Мешалка магнитная ПЭ-6110 с подогревом  
Стерилизатор ГП-80  
Анализатор качества молока «ЛАКТАН-4»  
Микроволновая печь  
Универсальный лабораторный регулятор температуры UTR-L  
Фасовочно – упаковочное оборудование РТ-УМ-11, РЦ/1403 БС-ОП  
Установка сушильная УСХ-СИК  
Центрифуга молочная на 12 пробирок. ЦЛМ 1-12  
Перемешивающее устройство двухместное с подогревом ПЭ-6300, ПЭ-6300 М  
Универсальный вибропривод ВП/220  
Пластиночно–роторный вакуумный насос 2НВР-5ДМ  
Весы товарные АЛЕКС ВХ-60D1,3-3  
Весы товарные МИДЛ без стойки 150 кг  
Встряхиватель ПЭ-6300  
Мельница лабораторная для размельчения зерна  
Прибор для определения падения ПЧП-3  
Рефрактометр ИРФ-454Б2М  
Термометр лабораторный ТГ-2 – 3 шт.  
Учебная гидравлическая лаборатория «Капелька»

## **9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология общественного питания»

## 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
ПК-18	Умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии

## 2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	ОПК-1	ПК-18
Раздел 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.	+	+
Раздел 2. Методика продуктового расчета, используемая в ПОП.	+	+
Раздел 3. Кулинарная обработка продуктов в ОП	+	+
Раздел 4. Основные принципы составления меню.	+	+

## 3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

**ОПК-1** Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий

Планируемые результаты обучения (показатели)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>достижения заданного уровня освоения компетенций)</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b></p> <p>современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p><b>Шифр: З (ОПК-1)</b></p> <p><b>УМЕТЬ:</b></p> <p>использовать современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p><b>Шифр: У (ОПК-1)</b></p> <p><b>ВЛАДЕТЬ:</b></p> <p>навыками применения современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых</p>	<p>Незнание современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p>Не умеет и не готов использовать современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p>Не владеет навыками применения современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых</p>	<p>Частичные знания современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий..</p> <p>Посредственный уровень готовности и умения использовать современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p>Посредственное владение навыками применения современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области</p>	<p>Хорошие знания современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p>Хороший уровень готовности и умения использовать современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий..</p> <p>Хорошее владение навыками применения современных образовательных и информационных</p>	<p>Отличные знания современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p> <p>Отличный уровень готовности и умения использовать современные образовательные и информационные технологии для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий..</p> <p>Отличное владение навыками применения современных образовательных и информационных технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области</p>	Текущий тестовый контроль	Зачет

<p><b>технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий</b></p> <p><b>Шифр: В (ОПК-1)</b></p>	<p>знаний в области пищевых технологий.</p>	<p>пищевых технологий..</p>	<p>технологий для самостоятельного приобретения новых знаний в области пищевых технологий.</p>	<p>пищевых технологий..</p>		
--	---	-----------------------------	--	-----------------------------	--	--



ПК-18

Умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии

Планируемые результаты обучения (показатели)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>достижения заданного уровня освоения компетенций)</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b></p> <p>этапы составления заявки на техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование)</p> <p><b>Шифр: З (ПК-18)-1</b></p> <p><b>УМЕТЬ:</b></p> <p>-составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование);</p> <p>-подготавливать отчетность по установленным формам;</p> <p>-подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии.</p> <p><b>Шифр: У (ПК-18)-1</b></p>	<p><b>Не знает:</b></p> <p>- основные требования к технической документации</p> <p>–установленные формы отчетности.</p> <p><b>Не умеет:</b> - составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование);</p> <p>- подготавливать отчетность по установленным формам.</p>	<p>Частичные знания основных требований к технической документации и формам отчетности.</p> <p><b>Не достаточно полно может составить техническую документацию и подготовить отчетность по установленным формам.</b></p>	<p><b>Знает:</b></p> <p>- основные требования к технической документации</p> <p>–установленные формы отчетности.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>-составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование);</p> <p>- подготавливать отчетность по установленным формам.</p>	<p>высокий уровень знаний установленных форм отчетности и этапов составления заявки на техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование).</p> <p>Обучающийся показывает высокий уровень умения составлять техническую документацию и подготавливать отчетность по установленным формам.</p>	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
					Текущий тестовый контроль	Зачет

<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b></p> <p><b>-навыками составления технической документации</b> (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование);</p> <p><b>-навыками подготовки документации для создания системы менеджмента качества на предприятии.</b></p> <p><b>Шифр: В ( ПК-18)-1</b></p>	<p>Показывает полное отсутствие навыков составления технической документации</p> <p>и подготовки документации для создания системы менеджмента качества на предприятии.</p>	<p>Не уверенное владение навыками составления технической документации и подготовки документации для создания системы менеджмента качества на предприятии.</p>	<p>Показывает успешное владение алгоритмами составления технической документации и подготовки отчетности по установленным формам;</p>	<p>Показывает высокий уровень владения навыками составления технической документации и подготовки документации для создания системы менеджмента качества на предприятии.</p>		
---	---	--	---	--	--	--

#### 4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

### СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

#### Кафедра «ТМиПМ»

#### **Вопросы к зачету по дисциплине «Технология общественного питания»**

1. Концепция государственной политики в области здорового питания.
2. Виды питания.
3. Физиологические нормы питания.
4. Первичная обработка продуктов (сортировка, мытье, измельчение, перемешивание, дозирование, формование, взбивание).
5. Способы тепловой обработки продуктов (варка, припускание, жарение, тушение, запекание).
6. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов (опаливание, бланширование, пассерование).
7. Соблюдение санитарных норм при обработке продуктов.
8. Правила личной гигиены..
9. Технология приготовления бутербродов.
10. Салаты и винегреты.
11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и птицы. Особенности оформления холодных блюд и закусок.
12. Бульоны.
13. Приготовление заправочных супов.
14. Молочные супы.
15. Прозрачные супы, приготовление гарниров к прозрачным супам.
16. Приготовление холодных супов.
17. Требования к качеству супов и их оформлению.
18. Значение овощей в питании человека.
19. Первичная обработка овощей.
20. Формы нарезки овощей.
21. Приемы тепловой обработки овощей.
22. Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
23. Требования к качеству и оформлению блюд из овощей.
24. Технология приготовления каш. Нормы жидкости и соли для варки каш на 1 кг крупы и выход.
25. Приготовление запеканки.
26. Приготовление блюд и закусок из бобовых изделий.
27. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
28. Требования к качеству блюд и их оформлению
29. Значение рыбы и рыбопродуктов в питании человека.
30. Приготовление рыбы отварной, жаренной, запеченной, заливной.
31. Требования к качеству и оформлению блюд.
32. Значение мяса и мясных продуктов в питании человека. Разделка туши. Приготовление натуральных мясных полуфабрикатов.

33. Приготовление котлетной массы.
34. Приготовление блюд из мяса.
35. Требования к качеству и оформлению блюд.
36. Приготовление яичницы натуральной.
37. Приготовление сырников и вареников с творогом.
38. Приготовление соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном и растительном масле.
39. Технология приготовления компота, чая, кофе.
40. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
41. Основные приемы оформления блюд.
42. Виды сервировки стола.
43. Приготовление «Салата из белокочанной капусты».
44. Приготовление винегрета..
45. Приготовление « Супа с клецками», «Гардош-шорпа».
46. Приготовление картофельного пюре, картофельных котлет, икры кабачковой.
47. Приготовление манной каши.
48. Приготовление макаронника.
49. Приготовление рыбы жаренной, заливного из рыбы.
50. Приготовление беф-строганов.
51. Приготовление котлетной массы и изделий из нее
52. Приготовление яичницы натуральной, сырников и вареников с творогом.
53. Приготовление соусов на бульоне, на молоке.
54. Приготовление майонеза.
55. Приготовление компота, чая, кофе. Приготовление фруктового желе.
56. Приготовление блинов, оладий, ватрушек.
57. Основные приемы оформления блюд.
58. Виды сервировки стола.

### **Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется студенту, который в полном объеме усвоил программный материал, выполнил и защитил реферат, РГР к практическим занятиям, успешно проходил тестирование, не допускает существенных ошибок в ответах на поставленные вопросы.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который освоил учебный материал не в полном объеме, не выполнил или не защитил часть практических работ, не выполнил отдельные тесты, допускает существенные ошибки в ответах на поставленные вопросы.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ

Кафедра «ТМиПМ»

**Тесты для проверки остаточных знаний обучающихся  
по дисциплине «Технология общественного питания»**

В чем заключается основной принцип сбалансированного питания?

- а) рацион питания должен содержать все необходимые человеку вещества для его жизнеобеспечения;
- б) рацион питания должен содержать комплекс всех необходимых для жизнеобеспечения человека минеральных вещества и витаминов;
- в) различные пищевые вещества (белки, жиры, углеводы) должны содержаться в рационе в определенных оптимальных соотношениях.

1. Дополните предложения:

Способы кулинарной обработки продуктов подразделяются на механическую и тепловую обработку продуктов и порционирование готовой продукции. Дайте характеристику каждого способа.

а) ... способы обработки сырья включают: оттаивание мороженных продуктов, освобождение продуктов от загрязнений и несъедобных частей, деление их на части, требующие различной тепловой обработки, придание им необходимых размеров, форм, состояния. (механические)

б) ... обработка продуктов заключается в нагреве продуктов с целью их доведения до заданной степени готовности. (тепловая)

3. Укажите сроки хранения и реализации крупно-кусковых полуфабрикатов из мяса:

48, 36, 24, 21, 14, 12, 12, 8, 9,

4. Укажите сроки хранения и реализации мясных порционных полуфабрикатов из мяса панировки:

48, 36, 24, 21, 14, 12, 12, 8, 9,

5. Укажите сроки хранения и реализации мясных порционных полуфабрикатов из мяса в панировке:

48, 36, 24, 21, 14, 12, 12, 8, 9,

6. Укажите сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов из мяса:

48, 36, 24, 21, 14, 12, 12, 8, 9,

7. Укажите сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов из мяса:

48, 36, 24, 21, 14, 12, 12, 8, 9,

8. Укажите форму нарезки мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

- бефстроганов - брусочки, кубики, кусочки
- мясо для шашлыка - брусочки, кубики, кусочки
- рагу - брусочки, кубики, кусочки

9. Укажите количество отходов после очистки картофеля по периодам года, в% к брутто до 1 сентября (молодой)

20, 25, 30, 35, 40

с 1 сентября по 31 октября

20, 25, 30, 35, 40

с 1 ноября по 31 декабря

20, 25, 30, 35, 40

с 1 января по 28-29 февраля

20, 25, 30, 35, 40

с 1 марта

20, 25, 30, 35, 40

10. Укажите продолжительность тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления различных супов, мин

- картофель нарезной
  - 12-15, 15-20, 20-30
- капуста белокочанная шинкованная
  - 20-30, 25-35, 25-45
- капуста цветная
- 20, 30, 32
- капуста квашенная/ тушеная
- 30-35, 20-25, 40
- капуста брюссельская
  - 12, 25, 34
- свекла тушеная
  - 20-25, 40, 56
- щавель, шпинат
  - до 10, 2-3, 18-25
- грибы белые свежие
  - 20-25, 5-10, 30-40
- огурцы соленые
  - 15-20, 5-8, 20-35
- овощи пассерованные
  - 15-20, 5-10, 25-30
- вермишель
- 12-15, 5-6, 20-25
- лапша
- 20-25, 10-15, 20-30
- суповые засыпки
- 8-12, 1-2, 15-20
- макароны
- 30-40, 10-15, 15-25

12. Укажите продолжительность тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления различных супов, мин

а) режим **варка в воде**

- свекла целая неочищенная
- 90, 30, 50
- морковь целая неочищенная
- 25, 10, 40
- картофель целый неочищенный
- 30, 15, 40

б) режим **тушение**

- свекла молодая
- 20-30, 10-15, 30-40
- свекла старая
- 60-90, 30-45, 40-55
- капуста квашенная
- 60-90, 30-45, 40-55

в) режим **пассерование**

- лук шинкованный
- 15-20, 10-15, 30-40
- морковь, нарезанная соломкой

15-20, 10-15, 30-40

13. Какое из перечисленных блюд не относится к заправочным супам:

- -борщи, -щи, -рассольники, -солянки, -уха.

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся правильно ответил на 30 и более процентов вопросов в тесте.

- оценка «не зачтено», если процент правильных ответов менее 10 или не приступил к выполнению тестов.



## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

№ п.п.	Оценочное средство	Процедура оценивания (методические рекомендации)
1.	Тесты	являются простейшей форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; занимает часть учебного занятия (10–30 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем
2.	Зачет	служит формой проверки качества усвоения обучающимися учебного материала

Данные формы контроля осуществляются с привлечением разнообразных технических средств. Технические средства контроля могут содержать: программы компьютерного тестирования, учебные задачи, комплексные ситуационные задания.

В понятие технических средств контроля может входить оборудование, используемое обучающимся при практических работах и иных видах работ, требующих практического применения знаний и навыков в учебно-производственной ситуации, овладения техникой эксперимента.

Однако контроль с применением технических средств имеет ряд недостатков, т.к. не позволяет отследить индивидуальные способности и креативный потенциал обучающегося. В этом он уступает письменному и устному контролю. Как показывает опыт некоторых вузов - технические средства контроля должны сопровождаться устной беседой с преподавателем.

Информационные системы и технологии (ИС) оценивания качества учебных достижений обучающихся являются важным сегментом информационных образовательных систем, которые получают все большее распространение в вузах при совершенствовании (информатизации) образовательных технологий. Программный инструментальный (оболочка) таких систем в режиме оценивания и контроля обычно включает: электронные обучающие тесты, электронные аттестующие тесты, электронный практикум и др.

Электронные обучающие и аттестующие тесты являются эффективным средством контроля результатов образования на уровне знаний и понимания.

Режим обучающего, так называемого репетиционного, тестирования служит, прежде всего, для изучения материалов дисциплины и подготовке обучающегося к аттестующему тестированию, он позволяет обучающемуся лучше оценить уровень своих знаний и определить, какие вопросы нуждаются в дополнительной проработке. В обучающем режиме особое внимание должно быть уделено формированию диалога пользователя с системой, путем задания вариантов реакции системы на различные действия обучающегося при прохождении теста. В результате обеспечивается высокая степень интерактивности электронных учебных материалов, при которой система предоставляет обучающемуся возможности активного взаимодействия с модулем, реализуя обучающий диалог с целью выработки у него наиболее полного и адекватного знания сущности изучаемого материала.