

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии институ-  
та № \_1\_ от «\_18\_» \_09\_ 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Технология продукции общественного питания»**

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организа- ция общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	«Управление ресторанным бизнесом»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6
Трудоёмкость дисциплины, час.	216

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Л.В. Вирзум

\_\_\_\_\_  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Зав. кафедрой прикладных биотехнологий, \_\_\_\_\_  
доцент

Л.В. Вирзум

Иваново 2025

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Изучение дисциплины «Технология продукции общественного питания» позволяет сформировать у будущих выпускников программы бакалавриат базовые теоретические знания и практические навыки в области производства продуктов питания различного назначения, процессов организации и осуществления технологических процессов и принятия конкретных решений при разработке продукции общественного питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к обязательной части

Статус дисциплины базовая

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики Биология, органическая и физколлоидная химия

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики технология изготовления ресторанных блюд, физиология питания, технологическая практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ИД-1<sub>опк-1</sub></b> четко и правильно даёт определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	все
	<b>ИД-2<sub>опк-4</sub></b> выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	все
	<b>ИД-3<sub>опк-4</sub></b> владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт.	все
ОПК-5 Способен организовывать	<b>ИД-1<sub>опк-5</sub></b> Знает способы организации и контроля произ-	все

вать и контролировать производство продукции питания	водства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	
	<b>ИД-2опк-5</b> Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	все
	<b>ИД-3опк-5</b> Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	все

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

###### 4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Способы и приемы предварительной подготовки сырья Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жарка припускание, тушение, запекание, брезирование, пассерование, обжарка, бланширование соте, папильот, фламбирование).	2		2	4	УО	работа в группе
2.	Технология приготовления салатов и холодных мясных блюд.	2		2	4	УО	работа в группе
3.	Технология холодных блюд и закусок. Технология производства бутербродов, салатов и винегретов, холодных закусок	2		2	4	УО	
4.	Технология приготовления винегретов и холодных рыбных блюд.	-		2	4	УО, К	работа в группе
5.	Технология супов. (Супы заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные, холодные, сладкие).	2		2	4	УО, Т	работа в группе
6.	Технология приготовления заправочных супов.	2			2	УО, К	работа в группе
7.	Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Изменения белков и жиров.	2	-	2	2	УО	работа в группе
8.	Технология приготовления молочных, прозрачных, холодных супов.	2	-	2	4	УО	работа в группе
9.	Технология соусов (горячие соусы на мясном и рыбном бульонах, грибном	2	-	2	4	УО	работа в группе

	отваре, молоке, сметане, яично- масля- ные; холодные соусы (майонез, соусы овощные, заправки, желе, смеси масля- ные, соусы сладкие и сиропы).					
10	Технология приготовления соусов.	2		4		
	Зачёт	18		18	36	
11	Технология кулинарной продукции и гарниров из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2		2	6	УО, Т, Э Лекция - дискус- сия
12	Технология приготовления горячих вто- рых блюд из овощей, грибов.			2	8	
13	Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов об- щественного питания. Изменения угле- водов.	2		2	6	Лекция - дискус- сия
14	Технология приготовления вторых горя- чих блюд из круп, бобовых и макарон- ных изделий.			2	8	УО, Т, Э
15	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов /	2		2	6	Лекция - визуа- лизация
16	Технология приготовления блюд из яиц.			2	6	
17	Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд.			2	6	
18	Технология кулинарной продукции из творога.	2		2	8	УО, Т, Э
19	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и рако- образных	2		2	6	УО, К, Э
20	Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов (отварное, жа- ренное, тушеное).	2		2	8	УО, Т, Э Лекция - визуа- лизация
21	Технология кулинарной продукции из рубленого мяса и субпродуктов.			2	8	
23	Технология приготовления блюд из кот- летной массы и субпродуктов.			2	6	Р, Д, Э Лекция - визуа- лизация
24	Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.			2	6	
25	Технология сладких блюд и напитков.	2		2	6	
26	Технология приготовления сладких блюд.			2	6	Р, Д, Э
27	Экзамен					
Итого		14		30	100	

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – те-  
стирование, Р – реферат, Д – доклад, КЗ – кейс-задача.

## 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля

### 4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции		18	14					
Лабораторные								
Практические		18	30					
Итого контактной работы		36	44					
Самостоятельная работа		36	100					
Форма контроля		Зачёт	Экзамен					

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

#### Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Технология сладких блюд и напитков;
2. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика;
3. Технология холодных блюд и закусок.
4. Технология производства бутербродов, салатов и винегретов;
5. Технология производства холодных закусок
6. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Изменения белков;
7. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Изменения жиров;
8. Технология соусов (горячие соусы на мясном бульоне, грибном отваре, молоке, сметане, яично- масляные;
9. Технология соусов холодные соусы (майонез, соусы овощные;
10. Технология соусов заправки, желе, смеси масляные, соусы сладкие и сиропы).
11. Технология кулинарной продукции и гарниров из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
12. Технология кулинарной продукции и гарниров из бобовых и макаронных изделий;
13. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов;
14. Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд;

#### Примерные темы рефератов

1. Что такое папильот?
2. Что такое канапе?
3. Что такое карпаччо?
4. Что такое консоме?
5. Десертные овощи?
6. Технологические стадии обработки сушеных грибов.
7. Сладкие супы?
8. Сульфитация?

## **5.2. Контроль самостоятельной работы**

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:  
— тесты, устные опросы.

## **5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а также интернет-ресурсы.

# **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

## **6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

1. Операционная система Windows,
2. MicrosoftOffice,
3. Антиплагиат.Эксперт

## **6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки.

В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами

учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал.</p> <p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку.</p> <p>Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п.</p> <p>Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности.</p> <p>По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу. Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий: - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индиви-</p>

	дуальные консультации.
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование. При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть:</p> <p>выполнение упражнений,  решение типовых задач,  решение ситуационных задач,  занятия по моделированию реальных условий,  деловые игры,  игровое проектирование,  имитационные занятия,  выездные занятия в организации (предприятия),  занятия-конкурсы и т.д.</p> <p>При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций. По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить</p>



	<p>выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого, обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю, для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>
--	---

1. Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

1. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
2. ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

#### **6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины**

- Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) [www.feml.scsml.rssi.ru](http://www.feml.scsml.rssi.ru)

Входит в состав единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы.

- Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» <http://cyberleninka.ru>

Научные статьи, публикуемые в журналах России и ближнего зарубежья.

- Российская Государственная Библиотека (РГБ) <http://www.rsl.ru>

Главная федеральная библиотека страны. Открыт полнотекстовый доступ (чтение и скачивание) к части документов, в частности, книгам и авторефератам диссертаций по медицине.

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
2.	Учебная аудитория для проведения семинарских, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации, а также: лабораторное оборудование, приборы, инструменты для анализа биоматериалов, муляжи, таблицы и плакаты, инструменты для препарирования
3.	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Приложение № 1**  
**к рабочей программе по дисциплине (модулю)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**«Технология продукции общественного питания»**

**1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе**

**1.1. Очная форма:**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
<b>ОПК -4</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ИД-1пк-1</b> Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов питания	3, Э	УО, Т, Р, Д, 3, Э
	<b>ИД-2опк-4</b> Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов питания, основанных на сырье животного и растительного происхождения.	3, Э	УО, Т, Р, Д, 3, Э
	<b>ИД-3опк-4</b> Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	3, Э	УО, Т, Р, Д, 3, Э
<b>ОПК-5</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<b>ИД-1опк-5</b> Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	3, Э	УО, Т, Р, Д, 3, Э
	<b>ИД-2опк-5</b> Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	3, Э	УО, Т, Р, Д, 3, Э
	<b>ИД-3опк-5</b> Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	3, Э	УО, Т, Р, Д, 3, Э

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, Э – экзамен.

**2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования**

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

			ко негрубых ошибок	
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

*\* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.*

### 3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

#### 3.1.1. Наименование оценочного средства

##### 3.1. Комплект тестовых заданий.

Имеется набор тестовых заданий с одним вариантом ответа - 3 варианта тестов по 10 вопросов в каждом варианте

*Инструкция по выполнению:* в каждом задании необходимо выбрать один правильный ответ.

### Примеры:

#### Тестовые задания закрытого типа

1) В каких тепловых режимах должен осуществляться режим варки?

1. Сильный нагрев для доведения до кипения
2. Слабый нагрев для «тихого кипения»
3. Варка за счёт аккумулированного тепла
4. Все варианты верны

Правильный ответ – 4

2) Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темно окрашенных продуктов называется:

1. карамелизацией;
2. меланоидинообразованием;
3. гидролизом дисахаридов;
4. брожение

Правильный ответ – 1

3) Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

1. бланширование;
2. термостатирование;
3. пассерование;
4. тушение;
5. бланширование

Правильный ответ – 1, 3, 4

4) Определите основное назначение соусов

1. повышают усвояемость пищи;
2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
3. понижают калорийность блюд;
4. блюда приобретают большую сочность;
5.                    повышают                    питательную                    ценность                    блюд.

Правильный ответ – 2

5). Почему картофель закладывают перед внесением продуктов, содержащих кислоту?

1. под действием кислоты картофель сильно разваривается
2. под действием кислоты картофель плохо разваривается
3. под действием кислоты картофель приобретает неприятный вкус
4. под действием кислоты картофель приобретает нехарактерный цвет

Правильный ответ – 1

6. Углеводы – это...(выберите один вариант ответа)

- а) группа органических компонентов пищи, являющихся основным источником энергии для организма
- б) обширная группа сложных органических компонентов пищи, мономером которых являются моносахариды
- в) обширная группа органических соединений, химическая структура часто отвечает формуле  $C_m(H_2O)_n$
- г) группа органических компонентов пищи, преимущественно содержащихся в растительных продуктах
- д) соединения, основой которых являются амины

Правильный ответ – в

7. Жиры (липиды) – это ... (выберите один вариант ответа)

- а) органические компоненты пищи, отличающиеся нерастворимостью в воде
- б) органические компоненты пищи, превращающиеся в организме в жирные кислоты
- в) органические соединения, образованные из остатков жирных кислот
- г) органические соединения, в основном сложные эфиры глицерина и одноосновных жирных кислот (триглицериды)
- д) органические соединения, основой которых являются биогенные амины

Правильный ответ – г

8. Ненасыщенные жирные кислоты – это... (выберите один вариант ответа)

- а) жирные кислоты, в молекулах которых имеются связи углерода не до предела насыщенные водородом
- б) жирные кислоты в составе жиров пищевого продукта или блюда, отличающиеся высокой температурой плавления
- в) жирные кислоты в составе жиров пищевого продукта или блюда, отличающиеся высоким уровнем биологической активности
- г) жирные кислоты в составе жиров пищевого продукта или блюда, отличающихся жидким агрегатным состоянием
- д) жирные кислоты в составе жиров пищевого продукта или блюда, отличающиеся низким уровнем органической активности

Правильный ответ – а

9. Витамины – это... (выберите один вариант ответа)

- а) низкомолекулярные органические соединения, обладающие в сравнении с другими компонентами пищи наиболее высокой биологической активностью
- б) низкомолекулярные органические соединения, являющиеся коферментами основных ферментов, обеспечивающих метаболизм
- в) низкомолекулярные органические соединения с высокой биологической активностью, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности организма в чрезвычайно малых количествах
- г) низкомолекулярные органические соединения, обладающие в сравнении с другими

Правильный ответ – в

10. Расположите блюда в порядке убывания витамина С:

- а) картофель, жаренный во фритюре
- б) картофель тушеный
- в) картофель жареный на сковороде
- г) картофельное пюре
- д) картофель отварной в кожуре

Правильный ответ – дгбва

### **3.1.1. Методические материалы**

#### ***1. Тестовый контроль знаний***

Комплект тестовых заданий включает 100 вопросов, сгруппированных по разделам, хранится в делах кафедры. Всего студенту дается 36 вопросов, определённое количество вопросов из каждого раздела. Время тестирования – 40 минут. Данный этап считается выполненным при условии положительных ответов не менее чем на 56% тестовых заданий. Результаты тестирования оцениваются как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

При неудовлетворительном результате тестирования студент должен пересдать тест до положительного результата.

### **3.1.2. Критерии и шкала оценки**

0-55 % правильных ответов	менее 56 баллов	«неудовлетворительно»
56-70% правильных ответов	56-70 баллов	«удовлетворительно»
71-85 % правильных ответов	71-85 баллов	«хорошо»
86-100% правильных ответов	86-100 баллов	«отлично»

Результаты тестирования оценивается как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

### **3.2. Оценочное средство: контрольная работа**

#### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1**

1. Технологическая схема производства продукции общественного питания.
2. Методы тепловой кулинарной обработки.
3. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.
4. Классификация супов.
5. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления солянок, бобовых супов, рассольник. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению.
8. Оттяжка для прозрачных супов в ассортименте, технология приготовления..
9. Технология приготовления прозрачных супов, ассортимент, гарниры, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления гарниров для заправочных супов в ассортименте.

#### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2**

1. Классификация соусов.
2. Технология приготовления красного основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
3. Технология приготовления белого основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
4. Сметанные, молочные соусы, масляные смеси, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
5. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и др. овощей. способы нарезки, условия хранения.
6. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения.
7. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
8. Технология приготовления и ассортимент блюд из варенных, тушеных и припущенных овощей и грибов.
9. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных овощей, подача, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления запеченных картофеля, овощей и грибов в ассортименте, требования к качеству и хранению.

#### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3**

## **1. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технологическая схема обработки мяса.**

2. Технологическая схема разделки туш крупного скота.
3. Технологическая схема разделки туш мелкого скота.
4. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.
5. Технология приготовления блюд из жаренного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и хранению.
8. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
9. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.
10. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.

### **3.3. Оценочное средство: Рефераты**

#### **3.3.1 Темы рефератов**

1. Общее представление об организации производства продукции общественного питания
2. Технология соусов
3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных
7. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
8. Технология сладких блюд
9. Технология мучных блюд и гарниров

#### **3.3.2 Методические материалы**

##### ***Критерии оценки выполнения доклада-реферата***

Повышенный уровень (отлично). содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Базовый уровень (хорошо). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуацион-



ные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Пороговый уровень (удовлетворительно). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала

### 3.4. Оценочное средство: комплект билетов с вопросами на зачёт.

Промежуточная аттестация во втором семестре 1-го курса проводится в форме устного зачёта

#### 3.4.1. Содержание.

#### 3.4.2. Методические материалы

Изучение 1 семестра годовой дисциплины завершается зачётом. Условия и порядок проведения зачёта даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

До зачёта допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Общая сумма баллов: максимальное количество 100 баллов.

Градация рейтинга:

Итоговая рейтинговая оценка	Традиционная оценка (при 4-х балльной шкале)	Зачет	Оценка (ECTS)	Градация
0-59	неудовлетворительно	Не зачтено	F	неудовлетворительно
60-64	удовлетворительно	Зачтено	E	посредственно
65-69			D	удовлетворительно
70-74				
75-84	хорошо		C	хорошо
85-89			B	очень хорошо
90-100	отлично			A

#### 3.4.3. Критерии и шкала оценки

К	Высокий уровень (86-100 баллов)	Средний уровень (71-85 баллов)	Низкий уровень (56-70 баллов)	Менее 56 баллов
О				
ПК-2	<u>Знает:</u> за-	<u>Знает:</u>	<u>Знает:</u>	<u>Знает:</u>

<p>кономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и органов; анатомо-физиологические, индивидуальные и возрастные особенности</p> <p><b><u>Умеет:</u></b> <b><u>Уверено, правильно и самостоятельно</u></b> определять и оценивать основные физиологические показатели с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования; интерпретировать результаты методов лабораторной и функциональной диагностики</p> <p><b><u>Владеет</u></b> <b><u>Уверено, правильно и самостоятельно</u></b> наиболее простыми методами диагностики (определять частоту и ритмичность пульса, артериальное давление, измерять температуру тела), ; самостоятельно интерпретировать результаты наиболее простых методов лабора-</p>	<p><b><u>Основные</u></b> закономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и органов; анатомо-физиологические, индивидуальные и возрастные особенности</p> <p><b><u>Умеет:</u></b> <b><u>Правильно и самостоятельно</u></b> определять и оценивать основные физиологические показатели с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования; интерпретировать результаты методов лабораторной и функциональной диагностики</p> <p><b><u>Владеет</u></b> <b><u>Правильно и самостоятельно</u></b> наиболее простыми методами диагностики (определять частоту и ритмичность пульса, артериальное давление, измерять температуру тела), ; самостоятельно интерпретировать результаты наиболее простых методов лабораторной и функциональной</p>	<p><b><u>Некоторые</u></b> закономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и органов; анатомо-физиологические, индивидуальные и возрастные особенности</p> <p><b><u>Умеет</u></b> <b><u>Под руководством преподавателя</u></b> определять и оценивать основные физиологические показатели с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования; интерпретировать результаты методов лабораторной и функциональной диагностики</p> <p><b><u>Владеет</u></b> <b><u>Самостоятельно</u></b> наиболее простыми методами диагностики (определять частоту и ритмичность пульса, артериальное давление, температуру тела), и самостоятельно интерпретировать результаты наиболее простых методов лабораторной и функциональной диагностики</p>	<p><b><u>Не знает</u></b> закономерности развития и жизнедеятельности организма на основе структурной организации клеток, тканей и органов; анатомо-физиологические, индивидуальные и возрастные особенности</p> <p><b><u>Умеет:</u></b> <b><u>Не может</u></b> определять и оценивать основные физиологические показатели с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования; интерпретировать результаты методов лабораторной и функциональной диагностики</p> <p><b><u>Владеет:</u></b> <b><u>Не способен</u></b> пользоваться наиболее простыми методами диагностики (определять частоту и ритмичность пульса, артериальное давление, , измерять температуру тела), , самостоятельно интерпретировать результаты наиболее простых методов лабораторной и функциональной</p>
--	---	--	--

	торной и функциональной диагностики (определения группы крови, расчет основного обмена).	диагностики (определения группы крови, расчет основного обмена).	(определения группы крови, расчет основного обмена). <u>но со-вершает отдельные ошибки</u>	диагностики (определения группы крови, расчет основного обмена)
--	--	--	--	---

### 3.5 Оценочное средство: комплект вопросов на экзамен

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 35 баллов.

**Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы** составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

#### 3.5.1 Вопросы к экзамену

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Технологические схемы производства соусов различных групп.
3. Соусы промышленного производства.
4. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей.
5. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов.
6. Крупы в рационе питания.
7. Виды каш, технология их варки.
8. Технология блюд из бобовых.
9. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления.
10. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделиях.
11. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота.
12. Технология разделки говяжьей, бараньей и свиной туш.
13. Технология порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
14. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
15. Виды фарша: натуральный, котлетная и кнельная массы, технология их производства, ассортимент изделий из них.
16. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов.
17. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса.
18. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления.
19. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуска блюд.
20. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
21. Значение блюд из яиц в питании. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления.
22. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления.
23. Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд.
24. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод.

25. Классификация и ассортимент мучных изделий.
26. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.  
Общее представление об организации производства продукции общественного питания
27. Технология соусов
28. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
29. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
30. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
31. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных
32. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
33. Технология сладких блюд
34. Технология мучных блюд и гарниров
35. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
36. Технологии производств майонезных соусов
37. Технологии производства горчичных соусов
38. Технологии производства соевых соусов
39. Технология кулинарной продукции из картофеля
40. Технология кулинарной продукции из овощей
41. Технология кулинарной продукции из грибов
42. Технология кулинарной продукции из круп
43. Технология кулинарной продукции из бобовых
44. Технология кулинарной продукции из макаронных изделий
45. Технология кулинарной продукции птицы
46. Технология кулинарной продукции из мяса
47. Технология кулинарной продукции из субпродуктов
48. Технология кулинарной продукции из рыбы
49. Технология кулинарной продукции из моллюсков
50. Технология кулинарной продукции из ракообразных.
51. Технология кулинарной продукции из продукции из яиц и яичных продуктов
52. Технология кулинарной продукции из творога
53. Технология сладкой кулинарной продукции из плодов.
54. Технология сладкой кулинарной продукции из ягод.
55. Технология сладкой кулинарной продукции из экзотических плодов.
56. Технология мучной кулинарной продукции из дрожжевого теста
57. Технология мучной кулинарной продукции из пресного теста
58. Технология гарниров.

### 3.5.2 Методические материалы

#### **Критерии оценивания устного ответа на экзамене**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

*Критерии оценивания:*

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

- ✓ Отлично - если ответ показывает прочные знания основных процессов

изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ Хорошо - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ удовлетворительно – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ неудовлетворительно – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.