

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
_____ Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства школьного питания

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

Программа разработана:

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

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий

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

п. Персиановский, 2023 г.



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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

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

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
- видов технологического оборудования и требований техники безопасности;	ОПК-4
- ассортимента и технологию производства продукции общественного питания;	ОПК-5
- методов оценки и контроля качества продукции.	ПК-1
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	ПК-6
<i>Умение</i>	
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции школьного питания;	ОПК-4
- использовать полученные знания в практической деятельности;	ОПК-5
- подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения;	ПК-1
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	ПК-6
<i>Навык</i>	
- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;	ОПК-4
- участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;	ОПК-5
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества	ПК-1

готовой продукции;	
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.	ПК-6
Опыт деятельности	
- эффективная эксплуатация различных видов оборудования;	ОПК-4
- проведения технологических расчетов по производству продукции школьного питания;	ОПК-5
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;	ПК-1
- организации документооборота по производству на предприятии питания;	ПК-6

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Заочная форма обучения 2019 год набора						
4	3/108	6	6	0,2	91,8	Зачет
Очная форма обучения 2020 год набора						
4/8	3/108	12	24	0,2	71,8	Зачет
Заочная форма обучения 2020 год набора						
4	3/108	6	6	0,2	91,8	Зачет

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Введение»	Раздел 2 «Рациональное питание детей школьного возраста»	Раздел 3 «Основные требования к организации питания в школах»	Раздел 4 «Формы обслуживания»
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского питания»		Раздел 6 «Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	

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

№	Наименование раздела	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения
---	----------------------	----------------------------	-----------------------------

	(темы) дисциплины		заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	«Введение»	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения.	1	2	1
2.	«Рациональное питание детей школьного возраста»	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста.	1	2	1
3.	«Основные требования к организации питания в школах»	Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.	1	2	1
4.	«Формы обслуживания»	Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях.	1	2	1
5.	«Технология приготовления блюд детского питания»	Технология приготовления блюд детского питания. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.	1	2	1
6.	«Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.	1	2	1
ИТОГО			6	12	6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1.	«Введение»	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ	Презентация.	1	4	1

2.	«Рациональное питание детей школьного возраста»	Характеристика рационального питания детей школьного возраста	Опрос.	1	4	1
3.	«Основные требования к организации питания в школах»	Питание учеников начальной школы. Питание учеников средней школы. Санитарно-гигиенические требования к столовым при общеобразовательных учреждениях.	Опрос. Презентация	1	4	1
4.	«Формы обслуживания»	Сервировка стола. Обслуживание учеников начальной школы.	Опрос.	1	4	1
5.	«Технология приготовления блюд детского питания»	Холодные блюда и закуски в детском питании. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения. Супы. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения Блюда и гарниры из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Условия и сроки хранения. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд. Условия и сроки хранения. Сладкие блюда и напитки Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. Тесто и изделия из него. Требования к качеству	Технология приготовления. Опрос.	1	4	1
6.	«Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	Принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	Опрос.	1	4	1
ИТОГО				6	24	6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	«Введение»	Концепция Государственной политики в области здорового питания населения России.	10	10	10
2.	«Рациональное питание детей школьного возраста»	Условия, обеспечивающие реализацию потребностей различных групп школьников в рациональном питании в соответствии с требованиями науки о питании. Значение общественного питания в современных условиях развития общества. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.	10	10	10
3.	«Основные требования к организации питания в школах»	Запасы сырья и продуктов. Хранение и отпуск продуктов Организация тарного хозяйства. Складское хозяйство предприятий общественного питания. Характеристика складских помещений. Объемно-планировочные требования Санитарно-гигиенические требования. Организация весового хозяйства. Классификация весов. Характеристика весов, применяемых в общественном питании.	10	10	10
4.	«Формы обслуживания»	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	10	10	10
5.	«Технология приготовления блюд детского питания»	Научное обоснование технологии приготовления блюд детского питания.	10	10	10

6.	«Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	Основные принципы организации питания школьников. Соблюдение основ рационального питания детей школьного возраста.	41,8	21,8	41,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2
ИТОГО			92	72	92

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Введение»	Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Раздел 2 «Рационального питания детей школьного возраста»	Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148798
Раздел 3 «Основные требования к организации питания в школах»	Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/213158
Раздел 4 «Формы обслуживания»	Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского питания»	Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148798
Раздел 6 «Организация диетического	Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В.	https://e.lanbook.com/book/213158

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности.	Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции школьного питания.	Владеть различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Знать ассортимент и технологию производства продукции общественного питания.	Уметь использовать полученные знания в практической деятельности.	Владеть навыком участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства	Знать методы оценки и контроля качества продукции.	Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	Владеть навыком использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся долж- ны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	продукции пи- тания			
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Владеть навыком приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания.

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

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

Результат обуче- ния по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать виды техно- логического обо- рудования и тре- бований техники безопасности. (ОПК-4)	Фрагментар- ные знания ви- дов технологи- ческого обо- рудования и тре- бований техни- ки безопасно- сти. / Отсут- ствие знаний.	Неполные зна- ния видов тех- нологического оборудования и требований техники без- опасности.	Сформирован- ные, но содер- жащие отдель- ные пробелы знания видов технологическо- го оборудования и требований техники без- опасности.	Сформирован- ные и система- тические зна- ния видов тех- нологического оборудования и требований техники без- опасности.
II этап Уметь принимать оптимальные ре- шения в процессе производства про-	Фрагментар- ное умение принимать оп- тимальные ре- шения в про-	В целом успешное, но не систематическое умение принимать оп-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение прини-	Успешное и си- стематическое умение прини- мать оптималь- ные решения в

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
дукции школьного питания. (ОПК-4)	цессе производства продукции школьного питания. / Отсутствие умений	тимальные решения в процессе производства продукции школьного питания.	мать оптимальные решения в процессе производства продукции школьного питания.	процессе производства продукции школьного питания.
III этап Владеть навыками работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. (ОПК-4)	Фрагментарное применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.	Успешное и систематическое применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
I этап Знать ассортимент и технологию производства продукции общественного питания. (ОПК-5)	Фрагментарные знания ассортимента и технологии производства продукции общественного питания. / Отсутствие знаний	Неполные знания ассортимента и технологии производства продукции общественного питания.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания ассортимента и технологии производства продукции общественного питания.	Сформированные и систематические знания ассортимента и технологии производства продукции общественного питания.
II этап Уметь использовать полученные знания в практической деятельности. (ОПК-5)	Фрагментарное умение использовать полученные знания в практической деятельности. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания в практической деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания в практической деятельности.	Успешное и систематическое умение использовать полученные знания в практической деятельности.
III этап Владеть навыками участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях обще-	Фрагментарное применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации произ-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации произ-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
ственного питания. (ОПК-5)	на предприятиях общественного питания. / Отсутствие навыков	производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	водства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	водства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
I этап Знать методы оценки и контроля качества продукции. (ПК-1)	Фрагментарные знания методов оценки и контроля качества продукции. / Отсутствие знаний	Неполные знания методов оценки и контроля качества продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов оценки и контроля качества продукции.	Сформированные и систематические знания методов оценки и контроля качества продукции.
II этап Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения. (ПК-1)	Фрагментарное умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	Успешное и систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.
III этап Владеть навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой про-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрика-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества гото-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества гото-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
	дукции. / Отсутствие навыков	тов и качества готовой продукции.	вой продукции.	вой продукции.
I этап Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции. (ПК-6)	Фрагментарные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции. / Отсутствие знаний	Неполные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции.	Сформированные и систематические знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции.
II этап Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. (ПК-6)	Фрагментарное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Успешное и систематическое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
III этап Владеть навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыками организации документооборота по производству на предприятии питания. (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владение навыками организации документооборота по производству на предприятии питания. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владение навыками организации документооборота по производству на предприятии питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владение навыками организации документооборота по производству на предприятии питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владение навыками организации документооборота по производству на предприятии питания.

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

Контроль знаний студентов осуществляется преподавателем на основании положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в течение семестра.

Вопросы к зачету

ОПК-4

Знать виды технологического оборудования и требования техники безопасности

1. История развития науки о питании.
2. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.
3. Технология приготовления блюд детского питания.
4. Теория адекватного питания.
5. Рациональное питание. Определение, законы.
6. Альтернативные теории питания.
7. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека.
8. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ.

Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции школьного питания

1. Пирамида питания. Технология приготовления овощных блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
2. Технология приготовления блюд из яиц и творога, рекомендуемых в лечебном питании.
3. Технология приготовления супов, рекомендуемых в лечебном питании.
4. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.
5. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, рекомендуемых в лечебном питании.
6. Технология приготовления сладких блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
7. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений.
8. Обязанности диетсестры на пищеблоке в лечебных учреждениях, ее роль в организации питания больного.

Навык эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №15. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Характеристика специальных диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Система лечебного питания: элементная, диетная; раскрыть понятия, преимущества и применение каждой.
4. Что представляют собой по химической природе жиры? Какую функцию они выполняют в обеспечении нормальной жизнедеятельности организма человека. Избыток и недостаток их в организме.
5. Охарактеризуйте значение белков в обеспечении жизнедеятельности человека. Приведите существующую классификацию белков. Назовите основные функции белков.
6. В чем заключается особенность лечебно-профилактического питания? Его организация, характеристика рационов и дополнительных продуктов питания, выдаваемых в качестве лечебно-профилактического питания.

ОПК-5

Знать ассортимент и технологию производства продукции общественного питания

1. Принципы составления меню. Практика диетотерапии. Режим питания больных.
2. Какие требования предъявляются к диетстоловым, в которых организуется лечебное питание.
3. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста
4. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях

Уметь использовать полученные знания в практической деятельности

1. Характеристика нулевых диет (хирургических). Их цель назначения, общая характеристика.
2. Характеристика зондовых диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Характеристика базисной диеты. Ее цель назначения, общая характеристика. Щадящий и гипо-калорийный вариант диеты.
4. Характеристика разгрузочных диет. Их цель назначения, общая характеристика.

Навык участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4в. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №6. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
5. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
6. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

ПК-1

Знать методы оценки и контроля качества продукции

1. Техника бракеража блюд на пищеблоках лечебных учреждений.
2. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.
3. Гигиена, профилактические обследования и обучение персонала.
4. Порядок выписки лечебного питания. Необходимая документация, взаимосвязь структур на предприятии.

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

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7в. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №8. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №9. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №10. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

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

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4б. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

ПК-6

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

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №11. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №12. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №13. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №14. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1б. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №2. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №3. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

Навык организации документооборота по производству на предприятии питания

1. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
2. Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.
3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное питание детей и подростков.
4. Классические теории питания. Античная теория питания. Теория сбалансированного питания.

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

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

Задания закрытого типа:

1. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание

- А) двухразовое
- Б) однократное
- В) трехразовое

Правильный ответ: А

2. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты:

- А) картофель
- Б) молоко
- В) мясо
- Г) рыбу
- Д) хлеб
- Е) яйца

Правильный ответ: Б, В, Д

3. Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций **запрещено**:

- А) макарон по-флотски
- Б) макарон с сыром
- В) омлета
- Г) холодных супов
- Д) яичницы-глазуньи

Правильный ответ: А, Г, Д

4. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются:

- А) крупы
- Б) молоко и молочные продукты
- В) хлебные изделия

Правильный ответ: Б

5. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?

- А) газированные напитки
- Б) майонезы и майонезные соусы
- В) хлебобулочные изделия с маком

Правильный ответ: А, Б

Задания открытого типа:

1. **Запрещается** включать в рацион детей _____ напитки.

Правильный ответ: газированные

2. Запрещается реализовывать в школьном буфете продажу напитков содержащих _____.

Правильный ответ: кофеин

3. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться в _____.

Правильный ответ: трехсекционных ваннах

4. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей лет составляет _____.

Правильный ответ: 70%

5. Целями организованного питания являются _____.

Правильный ответ: оздоровление детей

6. Под понятием режим питания понимают кратность приемов пищи и соблюдение _____ между приемами .

Правильный ответ: интервалов

7. Потребление сахара не должно превышать ____% от общего рациона.

Правильный ответ: 10%

8. Дневной интервал между приемами пищи должен составлять _____.

Правильный ответ: 3-4 часа

9. Принципы питания детей: **обеспечение безопасности питания, _____ питательных веществ.**

Правильный ответ: сбалансированность

10. Неправильное питание приводит к снижению _____ у детей.

Правильный ответ: иммунитета

11. Нарушение пищевого статуса у детей проявляется в дефиците потребления _____

Правильный ответ: макроэлементов

12. **На пищеблоке не должны пересекаться _____ и готовая продукция.**

Правильный ответ: сырье

13. В питании детей не используются яйца _____ птиц.

Правильный ответ: водоплавающих

14. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются: _____ и _____.

Правильный ответ: молоко, молочные продукты

15. Необходимо хотя бы в минимальных количествах включать в рацион _____.

Правильный ответ: фрукты

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Задания закрытого типа:

1. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание

А) двухразовое

Б) одноразовое

В) трехразовое

Правильный ответ: А

2. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты:

А) картофель

Б) молоко

В) мясо

Г) рыбу

Д) хлеб

Е) яйца

Правильный ответ: Б, В, Д

3. Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций **запрещено:**

А) макарон по-флотски

Б) макарон с сыром

В) омлета

Г) холодных супов

Д) яичницы-глазуньи

Правильный ответ: А, Г, Д

4. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются:

А) крупы

Б) молоко и молочные продукты

В) хлебные изделия

Правильный ответ: Б

5. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?

А) газированные напитки

Б) майонезы и майонезные соусы

В) хлебобулочные изделия с маком

Правильный ответ: А, Б

Задания открытого типа:

1. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться в _____.

Правильный ответ: трехсекционных ваннах

2. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей лет составляет _____.

Правильный ответ: 70%

3. Целями организованного питания являются _____.

Правильный ответ: оздоровление детей

4. Под понятием режим питания понимают кратность приемов пищи и соблюдение _____ между приемами .

Правильный ответ: интервалов

5. Потребление сахара не должно превышать ___% от общего рациона.

Правильный ответ: 10%

6. Принципы питания детей: **обеспечение безопасности питания, _____ питательных веществ.**

Правильный ответ: сбалансированность

7. Неправильное питание приводит к снижению _____ у детей.

Правильный ответ: иммунитета

8. Нарушение пищевого статуса у детей проявляется в дефиците потребления _____.

Правильный ответ: макроэлементов

9. **На пищевом блоке не должны пересекаться _____ и готовая продукция.**

Правильный ответ: сырье

10. В питании детей не используются яйца _____ птиц.

Правильный ответ: водоплавающих

11. **Запрещается** включать в рацион детей _____ напитки.

Правильный ответ: газированные

12. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются: _____ и _____.

Правильный ответ: молоко, молочные продукты

13. Дневной интервал между приемами пищи должен составлять _____.

Правильный ответ: 3-4 часа

14. Необходимо хотя бы в минимальных количествах включать в рацион _____.

Правильный ответ: фрукты

15. Запрещается реализовывать в школьном буфете продажу напитков содержащих _____.

Правильный ответ: кофеин

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

Задания закрытого типа:

1. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются:

А) крупы

Б) молоко и молочные продукты

В) хлебные изделия

Правильный ответ: Б

2. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты:

- А) картофель
- Б) молоко
- В) мясо
- Г) рыбу
- Д) хлеб
- Е) яйца

Правильный ответ: Б, В, Д

3. Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций **запрещено**:

- А) макароны по-флотски
- Б) макарон с сыром
- В) омлета
- Г) холодных супов
- Д) яичницы-глазуньи

Правильный ответ: А, Г, Д

4. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание

- А) двухразовое
- Б) одноразовое
- В) трехразовое

Правильный ответ: А

5. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?

- А) газированные напитки
- Б) майонезы и майонезные соусы
- В) хлебобулочные изделия с маком

Правильный ответ: А, Б

Задания открытого типа:

1. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться в _____.

Правильный ответ: трехсекционных ваннах

2. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей лет составляет _____.

Правильный ответ: 70%

3. Целями организованного питания являются _____.

Правильный ответ: оздоровление детей

4. Под понятием режим питания понимают кратность приемов пищи и соблюдение _____ между приемами .

Правильный ответ: интервалов

5. Потребление сахара не должно превышать ___% от общего рациона.

Правильный ответ: 10%

6. Принципы питания детей: **обеспечение безопасности питания, _____ питательных веществ.**

Правильный ответ: сбалансированность

7. Неправильное питание приводит к снижению _____ у детей.

Правильный ответ: иммунитета

8. Нарушение пищевого статуса у детей проявляется в дефиците потребления _____

Правильный ответ: макроэлементов

9. **На пищеблоке не должны пересекаться _____ и готовая продукция.**

Правильный ответ: сырье

10 В питании детей не используются яйца _____ птиц.

Правильный ответ: водоплавающих

11. **Запрещается** включать в рацион детей _____ напитки.

Правильный ответ: газированные

12. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются: _____ и _____.

Правильный ответ: молоко, молочные продукты

13. Дневной интервал между приемами пищи должен составлять _____.

Правильный ответ: 3-4 часа

14. Необходимо хотя бы в минимальных количествах включать в рацион _____.

Правильный ответ: фрукты

15. Запрещается реализовывать в школьном буфете продажу напитков содержащих _____.

Правильный ответ: кофеин

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

Задания закрытого типа:

1. Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций **запрещено:**

А) макарон по-флотски

Б) макарон с сыром

В) омлета

Г) холодных супов

Д) яичницы-глазуньи

Правильный ответ: А, Г, Д

2. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты:

А) картофель

Б) молоко

В) мясо

Г) рыбу

Д) хлеб

Е) яйца

Правильный ответ: Б, В, Д

3. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются:

А) крупы

Б) молоко и молочные продукты

В) хлебные изделия

Правильный ответ: Б

4. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание

А) двухразовое

Б) одноразовое

В) трехразовое

Правильный ответ: А

5. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?

А) газированные напитки

Б) майонезы и майонезные соусы

В) хлебобулочные изделия с маком

Правильный ответ: А, Б

Задания открытого типа:

1. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться в _____.

Правильный ответ: трехсекционных ваннах

2. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей лет составляет _____.

Правильный ответ: 70%

3. Принципы питания детей: **обеспечение безопасности питания, _____ питательных веществ.**

Правильный ответ: сбалансированность

4. Под понятием режим питания понимают кратность приемов пищи и соблюдение _____ между приемами .

Правильный ответ: интервалов

5. Потребление сахара не должно превышать ____% от общего рациона.

Правильный ответ: 10%

6. Целями организованного питания являются _____.

Правильный ответ: оздоровление детей

7. Неправильное питание приводит к снижению _____ у детей.

Правильный ответ: иммунитета

8. Нарушение пищевого статуса у детей проявляется в дефиците потребления _____.

Правильный ответ: макроэлементов

9. **На пищеблоке не должны пересекаться _____ и готовая продукция.**

Правильный ответ: сырье

10 В питании детей не используются яйца _____ птиц.

Правильный ответ: водоплавающих

11. **Запрещается** включать в рацион детей _____ напитки.

Правильный ответ: газированные

12. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются: _____ и _____.

Правильный ответ: молоко, молочные продукты

13. Запрещается реализовывать в школьном буфете продажу напитков содержащих _____.

Правильный ответ: кофеин

14. Необходимо хотя бы в минимальных количествах включать в рацион _____.

Правильный ответ: фрукты

15. Дневной интервал между приемами пищи должен составлять _____.

Правильный ответ: 3-4 часа

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

Текущий контроль знаний включает оценки по результатам:

- устного опроса;
- решения задач у доски;
- аналитического решения индивидуальных заданий;
- тестирования;
- приготовления блюд по сборнику рецептов школьного питания.

По итогам семестра студентам выставляется зачет.

Перечень оценочных средств, используемый при изучении дисциплины

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.	Темы опросов.
2.	Презентация	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения задания. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.	Темы презентаций.
3.	Проблемно-ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения проблемно-ситуационных задач.
4.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов.
5.	Зачет	Оценивается уровень освоения компетенций в рамках изучаемого раздела/в целом дисциплины	Вопросы к зачету.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основан-	«отлично»

ные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
--	--

Критерии оценки ПРОБЛЕМНО-СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Оценка «5» - ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по анализируемой тематике, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4» - ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по анализируемой тематике, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3» - ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2» - ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки уровня усвоения компетенций учебной дисциплиной «Организация производства школьного питания» по РЕФЕРАТАМ

Оценка (уровень освоения компетенций)	Профессиональные компетенции	Отчетность
«Отлично» (высокий)	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с проектом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Документация представлена в срок. Полностью оформлена в соответствии с требованиями.
«Хорошо» (нормальный)	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне. Допущено до 3 негрубых ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с проектом, но недостаточно полно.	Документация представлена достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками.
«Удовлетворительно» (минимальный, пороговый)	Уровень недостаточно высок. Допущено до 5 ошибок, не существенно влияющих на конечный результат, но ход решения верный. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с проектом.	Документация сдана со значительным опозданием (более недели). Отсутствуют отдельные фрагменты
«Неудовлетворительно» (ниже порогового уровня)	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Решение принципиально не верно. Ответы на связанные с проектом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале проекта.	Документация не сдана.

Критерии оценивания ПРЕЗЕНТАЦИИ

Дескрипторы	Минимальный ответ Оценка 2	Изложенный, раскрытый ответ Оценка 3	Законченный, полный ответ Оценка 4	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ Оценка 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернету	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля
по дисциплине**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Введение»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап	Контрольная работа	2-е занятие
Раздел 2 «Рационального питания детей школьного возраста»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Тестирование деловая игра	3-е занятие
Раздел 3 «Основные требования к организации питания в школах»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Коллоквиум	4-е занятие
Раздел 4 «Формы обслуживания»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	II этап III этап	Деловая игра	5-е занятие
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского питания»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	6-е занятие
Раздел 6 «Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Контрольная работа	6-е занятие

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148798
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е	https://e.lanbook.com/book/213158

изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213158> (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»;
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;
- Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware;
- Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware.

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выпол-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрь-</p>

<p>нения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>ский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский рай-</p>

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

он, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26