Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:26:30
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Централизованное производство мясных, рыбных полуфабрикатов

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:

Лосевская С.А. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 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):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК-4.4).

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.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	*Знание:* расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Навык:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Опыт деятельности:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	*Знание:* нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Навык:* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Опыт деятельности:* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
5	3/108	6	10	0,2	87,8+4 контроль	зачет
очная форма обучения 2023 год набора						
4/8	3/108	14	28	0,2	65,8	зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
5	3/108	6	10	0,2	87,8+4 контроль	зачет
очная форма обучения 2024,2025 год набора						
4/8	3/108	14	28	0,2	65,8	зачет
заочная форма обучения 2024,2025 год набора						
5	3/108	6	10	0,2	87,8+4 контроль	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
4/8	3/108	14	28	0,2	65,8	зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
5/10	3/108	6	10	0,2	87,8+4 контроль	зачет

4. 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
Тема 1 Введение
Тема 2 Централизованное производство мясных полуфабрикатов

Тема 3 Технологическая схема производства мясных рубленых полуфабрикатов и особенности
Тема 4 Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов
Тема 5 Факторы формирующие качество полуфабрикатов
Тема 6 Порционные полуфабрикаты
Тема 7 Мелкокусковые полуфабрикат
Тема 8 Приготовление полуфабрикатов из рыбы
Тема 9 Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/24/ 2025		2026	
1	**Тема** 1 Введение	«Обработка мяса» Характеристика сырья»	1	1	1	1	1
2	**Тема 2** Централизованное производство мясных полуфабрикатов	«Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины»	1	1	1	1	1
3	**Тема** 3 Технологическая схема производства мясных рубленых полуфабрикатов и особенности	Ассортимент полуфабрикатов из баранины, срок хранения и реализация.	1	1	1	1	1
4	**Тема 4** Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, срок хранения и реализация.	0,5	1	0,5	1	0,5
5	**Тема 5** Факторы формирующие качество полуфабрикатов	Характеристика крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины	0,5	1	0,5	1	0,5
6	**Тема 6** Порционные полуфабрикаты	Ассортимент полуфабрикатов из птицы, срок хранения и реализация	0,5	1	0,5	1	0,5
7	**Тема 7** Мелкокусковые полуфабрикат	Ассортимент порционных полуфабрикатов, срок хранения и реализация.	0,5	1	0,5	1	0,5
8	**Тема 8** Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Ассортимент натуральные, панированные, кусковые полу-	0,5	1	0,5	1	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/24/ 2025		2026	
		фабрикаты из рыбы, срок хранения и реализация					
9	**Тема 9** Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла	Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов морского промысла, срок хранения и реализация	0,5	6	0,5	6	0,5
ИТОГО			6	14	6	14	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 инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
					заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022		2023/24/ 25		2026	
1	**Тема** 1 Введение	Обработка мяса. Характеристика сырья	Опрос		1	0,5	1	0,5	1
2	**Тема 2** Централизованное производство мясных полуфабрикатов	Разделка бараньих, говяжьих и свиных туш	Опрос		1	0,5	1	0,5	1
3	**Тема** 3 Технологическая схема производства мясных рубленых полуфабрикатов и особенности	Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины	Опрос		1	0,5	1	0,5	1
4	**Тема 4** Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	Ассортимент полуфабрикатов из говядины	Опрос, решение задач		1	0,5	1	0,5	1
5	**Тема 5** Фак-	Общие приемы приго-	Опрос		1	0,5	1	0,5	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
					заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022		2023/24/25		2026	
	торы формирующие качество полуфабрикатов	товления мясных полуфабрикатов							
6	**Тема 6** Порционные полуфабрикаты	Обработка субпродуктов и костей. Обработка диких животных	Опрос		1	0,4	1	0,4	1
7	**Тема 7** Мелкокусковые полуфабрикат	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Опрос		1	0,4	0,5	0,4	0,5
8	**Тема 8** Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Приготовление полуфабрикатов	Опрос		1	3	1	3	1
9	**Тема 9** Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла	Обработка нерыбного водного сырья	Опрос		2	1	2	1	2
Итого					10	28	10	28	10

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения					
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022	2023/24/25		2026	
1	**Тема** 1 Введение	Обработка мяса. Размораживание (дефростация) мяса. Обмывание, обсушивание.		10	10	10	10	10
2	**Тема 2** Централизованное производство	Процессы, происходящие при кулинар-		10	10	10	10	10

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения					
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022		2023/24/25		2026	
	мясных полуфабрикатов	ной обработке продуктов. Диффузия, денатурация белков, изменение углеводов, жиров. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Пассерование, бланширование.						
3	**Тема** 3 Технологическая схема производства мясных рубленых полуфабрикатов и особенности	Изучение нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (% к массе мяса на костях).Обработка субпродуктов и костей. Головы, печень, почки, языки, сердце.		10	10	10	10	10
4	**Тема 4** Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Обвалка отрубов, жиловка и зачистка.		10	10	10	10	10
5	**Тема 5** Факторы формирующие качество полуфабрикатов	Обработка мяса. Размораживание (дефростация) мяса. Обмывание, обсушивание.		10	10	10	10	10
6	**Тема 6** Порционные полуфабрикаты	Изучение рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов (ОСТ 49121-84), г на 1 шт.; (ТУ-28-19-84), кг на 1000 шт.		10	10	10	10	10
7	**Тема 7** Мелкокусковые полуфабрикат	Приемы тепловой обработки. Варка, припускание, жарка (на нагретых поверхностях, в жире (во фритюре), в жарочных шкафах).		10	3	10	3	10
8	**Тема 8** Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Комбинированные приемы тепловой обработки. Тушение,		10	2	10	2	10

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения					
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022	2023/24/25		2026	
		варка с последующим обжариванием, запекание.						
9	**Тема 9** Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла	Изучение нормы отходов и потерь при кулинарной обработки овощей и грибов, продолжительность тепловой кулинарной обработки.		7,8	0,8	7,8	0,8	7,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию				0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ИТОГО				88+4 контроль	66	88+4 контроль	66	88+4 контроль

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	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351656. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/351656
Раздел 2 Централизованное производство мясных полуфабрикатов	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 3 «Технологическая схема производства	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий : методические рекомендации / составитель С. В.	https://e.lanbook.com/book/351656

мясных рубленых полуфабрикатов и особенности»	Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351656. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 4 «Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов»	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643
	Базовые технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов, И. Р. Газеев [и др.]. — Уфа : БГАУ, 2022. — 162 с. — ISBN 978-5-86477-064-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326564. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/326564
Раздел 5 «Факторы формирующие качество полуфабрикатов»	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351656. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/351656
Раздел 6 «Порционные полуфабрикаты»	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643

	Базовые технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов, И. Р. Газеев [и др.]. — Уфа : БГАУ, 2022. — 162 с. — ISBN 978-5-86477-064-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326564. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/326564
Раздел 7 «Мелкокусковые полуфабрикат»	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351656. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/351656
	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643
Раздел 8 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351656. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/351656
	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Раздел 9 «Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла»	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/157643

	https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Базовые технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов, И. Р. Газеев [и др.]. — Уфа : БГАУ, 2022. — 162 с. — ISBN 978-5-86477-064-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326564. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/326564

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)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК-3 / ПК-3.3)	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Теоретические и практические аспекты расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Представлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Проведения расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
(ПК-4 / ПК-4.4)	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Теоретические и практические аспекты нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций обществен-	Представлять технологии нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Проведения технических расчетов нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
			ного питания		

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено» и «не зачтено» в форме зачета, «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

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

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарные знания** расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные и систематические знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
II этап **Уметь** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарное умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
III этап **Владеть навыка-**	**Фрагментарное примене-**	**В целом успешное, но**	**В целом успешное, но сопро-**	**Успешное и систематическое**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ми осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**ние навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие навыков**	**не систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**вождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
I этап **Знать** нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания. (ПК-4 / ПК-4.4)	**Фрагментарные знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ПК-4 / ПК-4.4)	**Фрагментарное умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыка-**	**Фрагментарное примене-**	**В целом успешное, но**	**В целом успешное, но не си-**	**В целом успешное, но не си-**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ми участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (ПК-4 / ПК-4.4)	**ние навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие навыков**	**не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**стематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**стематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Задания для подготовки к зачету, экзамену

ОПК-3/ОПК-3.3
Знать расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1 **Вопрос.** Приготовление полуфабрикатов из мяса, прошедшего тепловую кулинарную обработку. Технологическая схема производства. Технологическая линия.
2 **Вопрос**. Технологические процессы первичной обработки рыбы и морепродуктов. Калибровка. Очистка. Нарезка.

Уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
Типовое задание 1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций говяжьих котлет (опираясь на «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»).
Типовое задание 2. Составить технологическую схему приготовления куриных наггетсов.

Навык осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
Типовое задание 1. Произвести расчет необходимого механического оборудования, зная суточную норму потребления рыбных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания. Сделать соответствующий вывод. (По индивидуальному заданию преподавателя)
Типовое задание 2. Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» рассчитать норму отходов при первичной механической обработки птицы.

ОПК-4/ОПК-4.4

Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания.

1 Вопрос. □□□

2 Вопрос. Т□□

Уметь разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Типовое задание 1. □□.

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

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

Типовое задание 1. Составить таблицу «Сравнительный анализ пищевой ценности различного мяса», используя справочные данные.
Типовое задание 2. Составить алгоритмы, схемы по приготовлению и использованию полуфабрикатов из свинины. (По индивидуальному заданию преподавателя)

Типовой экзаменационный билет № 0

1 Разделка туш баранины, свинины.
2 Обработка субпродуктов и костей. Головы, печень, почки, языки, сердце.
3 Обработка рыбы с костным скелетом (всех семейств). Кулинарное использование.

Утверждены на заседании кафедры _________ Протокол № _____ от _________20__г.
Экзаменатор______________________
Заведующий кафедрой ______________________

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

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

Задания закрытого типа:

1. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют:
А) лопаточную, грудинно-рёберную части, включая шейную и филейные;
Б) шейную, лопаточную, грудинно-рёберную части, филейные части;
В) грудинно-рёберные части, включая шейную и филейные части, затем лопаточную;
Г) филейную части, лопаточную, затем грудинно-рёберную части, включая шейную.
Правильный ответ: А

2.Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:
А) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку, сортировку;
Б) обвалку, жиловку, разделку туш, сортировку;
В) сортировку, обвалку, жиловку, разделку туш;
Г) разделку, жиловку, обвалку, сортировку.
Правильный ответ: А
3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:
1.А) панированные, рубленные, котлеты, пельмени;
2Б) натуральные, мясной фарш, пельмени;
3.В) котлеты, пельмени, мясной фарш;
4.Г) натуральные, панированные, рубленные, пельмени, мясной фарш
Правильный ответ: Г
4. В каком цехе обрабатывают рыбу:
А) заготовочный цех;
Б) мясорыбный цех;
В) холодный цех.
Правильный ответ: Б

5. Обработку рыб семейства окуневых начинают:
А) очистка чешуи;
Б) удаление спинного плавника;
В) ошпаривание;
Г) удаление грудных плавников.
7. Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ полуфабрикаты – куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши.
Правильный ответ: мясные
2. _____ сырьём для полуфабрикатов является: телятина, свинина 1-4 категорий; остывшая или охлаждённая говядина и баранина 1 и 2 категорий; мясо птиц (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий.
Правильный ответ: Основным
3. _____ мяса – расчленение туши или полутуши (туша, разделённая вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши.
Правильный ответ: Разделка
4. _____ подразделяют на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
Правильный ответ: Полуфабрикаты
5. Не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов мясо, замороженное более _____ раза.
Правильный ответ: одного
6. Технология производства _____кусковых полуфабрикатов – кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10% к массе сырья, подвергается массированию в течение 30 минут, при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4*С.
Правильный ответ: крупно
7. Схема разделки _____ на крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, длиннейшая мышца .
Правильный ответ: говядины
8. _____ мяса для производства натуральных полуфабрикатов – разделка туш (полутуш), обвалка, жиловка, сортировка.

Правильный ответ: Подготовка
9. _____ - размораживание рыбы, мяса.
Правильный ответ: Дефростация
10. Осетровую рыбу размораживают _____ 4 - 10 часов.
Правильный ответ: на воздухе
11. Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе составляет _____%.
Правильный ответ: 50 – 68
12. Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий, организующих питание населения_____.
Правильный ответ: общественное питание
13. При размораживании рыбы в воде ее качество снижается, так как_____.
Правильный ответ: антоцианы
14. Наиболее правильным способом размораживания осетровых рыб, считается способ разморозки на_____.
Правильный ответ: воздухе
15. Для увеличения вязкости в котлетную массу из рыбы можно добавить_____.
Правильный ответ: сырые яйца

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Задания закрытого типа:

1. В каком цехе обрабатывают рыбу:
А) заготовочный цех;
Б) мясорыбный цех;
В) холодный цех.
Правильный ответ: Б

2. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:
А) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку, сортировку;
Б) обвалку, жиловку, разделку туш, сортировку;
В) сортировку, обвалку, жиловку, разделку туш;
Г) разделку, жиловку, обвалку, сортировку.
Правильный ответ: А

3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:
А) панированные, рубленные, котлеты, пельмени;
Б) натуральные, мясной фарш, пельмени;
В) котлеты, пельмени, мясной фарш;
Г) натуральные, панированные, рубленные, пельмени, мясной фарш
Правильный ответ: Г
4. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют:
А) лопаточную, грудинно-рёберную части, включая шейную и филейные;
Б) шейную, лопаточную, грудинно-рёберную части, филейные части;
В) грудинно-рёберные части, включая шейную и филейные части, затем лопаточную;
Г) филейную части, лопаточную, затем грудинно-рёберную части, включая шейную.

Правильный ответ: А

5. Обработку рыб семейства окуневых начинают:
А) очистка чешуи;
Б) удаление спинного плавника;
В) ошпаривание;
Г) удаление грудных плавников.
Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ полуфабрикаты – куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши.
Правильный ответ: мясные
2. _____ сырьём для полуфабрикатов является: телятина, свинина 1-4 категорий; остывшая или охлаждённая говядина и баранина 1 и 2 категорий; мясо птиц (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий.
Правильный ответ: Основным
3. _____ мяса – расчленение туши или полутуши (туша, разделённая вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши.
Правильный ответ: Разделка
4. _____ подразделяют на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
Правильный ответ: Полуфабрикаты
5. Не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов мясо, замороженное более _____ раза.
Правильный ответ: одного
6. Технология производства _____кусковых полуфабрикатов – кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10% к массе сырья, подвергается массированию в течение 30 минут, при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4*С.
Правильный ответ: крупно
7. Схема разделки _____ на крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, длиннейшая мышца .
Правильный ответ: говядины
8. _____ мяса для производства натуральных полуфабрикатов – разделка туш (полутуш), обвалка, жиловка, сортировка.
Правильный ответ: Подготовка
9. _____ - размораживание рыбы, мяса.
Правильный ответ: Дефростация
10. Осетровую рыбу размораживают _____ 4 - 10 часов.
Правильный ответ: на воздухе
11. Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе составляет _____%.
Правильный ответ: 50 – 68
12. Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий, организующих питание населения_____.
Правильный ответ: общественное питание
13. При размораживании рыбы в воде ее качество снижается, так как_____.
Правильный ответ: антоцианы
14. Наиболее правильным способом размораживания осетровых рыб, считается способ разморозки на_____.
Правильный ответ: воздухе
15. Для увеличения вязкости в котлетную массу из рыбы можно добавить_____.
Правильный ответ: сырые яйца

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Тема 1 Введение	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
Тема 2 Централизованное производство мясных полуфабрикатов	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь / 2-е занятие
Тема 3 Технологическая схема производства мясных рубленых полуфабрикатов и особенности	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие
Тема 4 Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 4-е занятие
Тема 5 Факторы формирующие качество полуфабрикатов	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 5-е занятие
Тема 6 Порционные полуфабрикаты	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап	Устный опрос	Ноябрь / 6-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
			III этап		
Тема 7 Мелкокусковые полуфабрикат	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 6-е занятие
Тема 8 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 6-е занятие
Тема 9 Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 6-е занятие

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

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

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

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

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

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

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после не-

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

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.

Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 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 привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Проверка знаний	на зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351656. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/351656
Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643
Базовые технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов, И. Р. Газеев [и др.]. — Уфа : БГАУ, 2022. — 162 с. — ISBN 978-5-86477-064-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326564. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/326564

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);

- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

Перечень профессиональных баз данных

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 «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	www.dslib.net/
ЭБС «Лань»	www.e.lanbook.com
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru
Международная информационная система AGRIS	http://agris.fao.org/agris-search/index.do

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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

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

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 аудитории 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
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). 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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 Помещение 6 (1 этаж)
Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 Помещение 16 (2 этаж)
Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, 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).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	Помещение 12 (2 этаж)
Аудитория № 607 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, барная стойка, шкафы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), (телевизор); специализированное учебное оборудование - (кофеварка, столовая посуда, наборы ножей, вилок, чашек, электрическая печь, кухонные принадлежности (скатерти, салфетки), одежда для официантов и барменов, блузы, жакеты, кители, микроволновка, электрический чайник, электрический куллер, вытяжка); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 Помещение 17 (2 этаж)
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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27 Помещение 18 (2 этаж)