

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

Р.А. Путилов

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К., ООО «Терракота», шеф - повар
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма	2024
Курс	3 (по очной форме)
Семестр(ы)	6 (по очной форме)

Астрахань – 2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» является: приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»: - особенности продуктов с особыми (заданными) свойствами;

- осматриваются функциональные характеристики таких продуктов, как плодоовощные товары, хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки, пищевые жиры, молочные, мясные и рыбные товары;

- значение в питании человека.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 6 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины **«Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»** являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Экономика и организация производства».

Знания:

- Теория экономики предприятия: понимание принципов функционирования рынка, законов спроса и предложения, экономической политики государства.
- Организационные основы бизнеса: знание организационных структур предприятий, управление персоналом, документооборот, административные процедуры.
- Производственный менеджмент: умение организовывать производственные процессы, управлять ресурсами, планировать производство.
- Финансовая грамотность: владение методами финансового анализа, бюджетирования, оценки инвестиций и рисков.
- Экономико-математическое моделирование: способность анализировать экономические показатели и строить прогнозы на основе статистических данных.
- Современные технологии и оборудование: осведомлённость о технологических процессах, применяемом оборудовании и материалах.

Умения:

- Планирование и прогнозирование производственной деятельности.
- Управление проектами и контроль исполнения производственных заданий.
- Оптимизация процессов производства и снижение издержек.

- Работа с информационными системами и аналитическими инструментами.
- Принятие управленческих решений в условиях ограниченности ресурсов.
- Координация работы подразделений и взаимодействие с поставщиками и клиентами.

Навыки и (или) опыт деятельности:

- Коммуникационные способности: эффективное общение с сотрудниками, партнёрами и руководителями.
- Аналитическое мышление: способность выявлять проблемы, оценивать риски и находить оптимальные пути их устранения.
- Лидерские качества: умение вдохновлять команду и вести её к выполнению поставленных задач.
- Владение современными технологиями: уверенное пользование специализированным ПО и техническими средствами.
- Ответственность и дисциплинированность: способность соблюдать сроки, выполнять обязательства и нести ответственность за принятые решения.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Технология продукции функционального питания»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) Профессиональные компетенции: ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологические процессы производства продукции общественного питания и специализированные пищевые продукты, факторы влияющие на эффективность производства	разрабатывать мероприятия по улучшению эффективности технологических процессов	методами анализа и оптимизации производственных процессов.

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	стандарты качества и безопасности пищевой продукции, принципы прослеживаемости производства	контролировать качество и безопасность выпускаемых продуктов, отслеживать цепочку поставок сырья и готовой продукции	способами контроля качества и стандартами сертификации продукции
	ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	устройство и назначение технологического оборудования, технологические регламенты и инструкции	проверять соответствие режимов производства установленным параметрам и правилам эксплуатации оборудования	навыками проверки правильности эксплуатации оборудования и соблюдения технических инструкций

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	5
Объем дисциплины в академических часах	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	51
- занятия лекционного типа, в том числе:	17
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	34
- практическая подготовка (если предусмотрена)	2
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	129
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	диф. Зачет - 6 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час ·	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»	2		5	1				22	29	Эссе
Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»	3		6					21	30	Тест
Тема 3. «Производство мясных полуфабрикатов»	3		6					21	30	Реферат
Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»	3		5	1				23	31	Тест

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»	3		6					21	30	Тест
Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»	3		6					21	30	Реферат
Контроль промежуточной аттестации										Диф. зачет
Итого за весь период	17		34	2				129	180	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2	
Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»	29	+	1
Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»	30	+	1
Тема 3. «Производство мясных полуфабрикатов»	30	+	1
Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»	31	+	1
Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»	30	+	1
Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»	30	+	1
Итого	180		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий».

Классификация полуфабрикатов и готовых блюд. Характеристика свойств исходного сырья и влияние его качества на конечный продукт. Гигиенические и санитарные требования к производству.

Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»

Способы очистки, нарезки и бланширования овощей. Особенности приготовления овощных гарниров и салатов. Технология замораживания и консервирования овощей.

Тема 3. «Производство мясных полуфабрикатов»

Ассортимент мясных полуфабрикатов. Этапы переработки мяса и технология приготовления фаршей. Охлаждение, заморозка и хранение мясных полуфабрикатов.

Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»

Предварительная подготовка рыбы: очистка, потрошение, разделка. Приготовление филе, котлет и фрикаделек из рыбы. Хранение и транспортировка рыбных полуфабрикатов.

Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»

Правила первичной обработки птицы и дичи. Специфические способы тепловой обработки (варка, жарка, запекание). Приготовление фирменных блюд и деликатесов из птицы.

Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Новые технологии переработки и хранения пищи. Тенденции здорового питания и диетологии. Импортзамещение и локальное сырье в кулинарии.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с

тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» составляет 129 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»	22	Эссе
Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»	21	Тест
Тема 3. «Производство мясных полуфабрикатов»	21	Реферат

Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»	23	Тест
Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»	21	Тест
Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»	21	Реферат

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Mircsft Wrd. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Rman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет, диф. зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»	<i>Лекция-диалог</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Производство мясных	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>

полуфабрикатов»			
Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»	<i>Лекция-диалог</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla Firefox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических</u>

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.cm Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.plpred.cm
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://jurnal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicn.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»	ПК-2	Эссе
Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»	ПК-2	Тест
Тема 3. «Производство мясных полуфабрикатов»	ПК-2	Реферат
Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»	ПК-2	Тест
Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»	ПК-2	Тест
Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»	ПК-2	Реферат

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Введение в технологию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Примерный перечень тем для эссе

1. История развития технологий производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.
2. Факторы, влияющие на выбор типа полуфабриката для промышленного производства.
3. Современная классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий.
4. Значимость правильной упаковки и маркировки продукции.
5. Пути улучшения качества и увеличения сроков годности продукции.

6. Перспективы развития индустрии полуфабрикатов и кулинарных изделий в России.

Тема 2. «Технология обработки овощей и грибов»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Какой этап предварительной обработки овощей подразумевает удаление кожуры?
 - a. Промывание
 - b. Нарезка
 - c. **Очистка**
 - d. Варка
2. Как называется приготовленный методом варки очищенный картофель?
 - a. Жареный
 - b. Запечённый
 - c. **Отварной**
 - d. Печёный
3. Что представляет собой сушка грибов?
 - a. Удаление влаги из плодов путём термической обработки
 - b. Заморозка плодовых тел
 - c. **Удаление влаги из плодовых тел естественным или искусственным способом**
 - d. Соление
4. Какие овощи требуют обязательной очистки перед использованием?
 - a. Картофель, морковь, свёкла
 - b. Огурец, помидор, перец
 - c. **Картофель, лук, чеснок**
 - d. Капуста, кабачок, баклажан
5. Чем отличается шинкованная капуста от рубленой капусты?
 - a. Размером кусочков
 - b. Цветом
 - c. **Способом нарезки**
 - d. Сроком хранения

Тема 3. «Производство мясных полуфабрикатов»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Особенности технологии производства замороженного фарша.
2. Полуфабрикаты из говядины: специфика производства и употребления.
3. Качество и пищевая ценность мясных полуфабрикатов.
4. Сырье и добавки в производстве колбасных изделий.
5. Проблемы микробиологической безопасности мясных полуфабрикатов.
6. Автоматизация и роботизация в производстве мясных полуфабрикатов.

Тема 4. «Технология производства рыбных полуфабрикатов»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Какая рыба наиболее подходит для производства пресервов?
 - a. Форель
 - b. Карась
 - c. **Сельдь**
 - d. Щука
2. Назовите оптимальный температурный режим для шоковой заморозки рыбы:
 - a. +5°C
 - b. -10°C

- c. **-30°C**
 - d. +15°C
3. Процесс удаления чешуи у рыбы называют:
 - a. Потрошением
 - b. Вымачиванием
 - c. **Чисткой**
 - d. Жарка
 4. Наиболее распространённым сырьем для производства копчёной рыбы является:
 - a. Тунец
 - b. Карп
 - c. **Форель**
 - d. Сом
 5. Основной целью предварительного посола рыбы является:
 - a. Улучшение вкуса
 - b. Увеличение срока хранения
 - c. **Повышение солевого насыщения тканей**
 - d. Сохранение цвета

Тема 5. «Блюда из птицы и дичи»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Отваривание курицы лучше всего проводить:
 - a. Быстро и интенсивно
 - b. Медленно и долго
 - c. **Медленно и на слабом огне**
 - d. Без крышки кастрюли
2. Правильная предварительная обработка птицы включает:
 - a. Мытьё холодной водой
 - b. Массаж тушек
 - c. **Выщипывание перьев и ощипывание кожи**
 - d. Обжаривание
3. Какой метод тепловой обработки используется чаще всего для придания сочности блюдам из птицы?
 - a. Варка
 - b. Выпечка
 - c. **Запекание в фольге или рукаве**
 - d. Гриллинг
4. Ключевое преимущество рецептов из дичи заключается в следующем:
 - a. Низком уровне холестерина
 - b. Более выраженном вкусе
 - c. **Высоких питательных свойствах**
 - d. Быстроте приготовления
5. Лучший маринад для приготовления блюда из утки:
 - a. Молоко
 - b. Минеральная вода
 - c. **Соус со специями и фруктовым соком**
 - d. Майонез

Тема 6. «Современные тенденции и инновации в производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Современные технологии глубокой заморозки и их преимущества.
2. Преимущества использования вакуумной упаковки для сохранения свежести продуктов.

3. Биологически активные вещества и натуральные красители в продуктах питания.
4. Альтернативные белки растительного происхождения в полуфабрикатах.
5. Международные сертификационные стандарты качества пищевых продуктов.
6. Современные тренды и изменения потребительских предпочтений в питании.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет

1. Определение понятия «полуфабрикат».
2. Стадии первичной обработки картофеля.
3. Основное отличие натурально-замороженной рыбы от мороженой.
4. Основные группы риска бактериальной инфекции в производстве мясных полуфабрикатов.
5. Отличия приготовления блюд из свинины и баранины.
6. Причины снижения количества витаминов при длительном хранении овощей.
7. Главные отличия сырых и обработанных фруктов и ягод.
8. Особенности производства охлаждённого фарша.
9. Отличие филе от целой рыбы.
10. Основные этапы выработки хлеба.
11. Нормы температуры и влажности при складировании полуфабрикатов.
12. Понятие биотехнологических добавок и область их применения.
13. Зачем нужны регуляторы кислотности в продуктах?
14. Почему птицу перед приготовлением рекомендуется промыть горячей водой?
15. Что такое брезировка мяса?
16. Критерии выбора качественной зелени для кулинарных изделий.
17. Причины появления плесени на хлебе.
18. Как правильно хранить мясные консервы?
19. Особенности приготовления яиц всмятку и вкрутую.
20. Признаки свежей рыбы и испорченной рыбы.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
1.	Задание закрытого типа	Отваривание курицы лучше всего проводить: е. Быстро и интенсивно f. Медленно и долго g. Медленно и на слабом огне h. Без крышки кастрюли	g	2
2.		Правильная предварительная обработка птицы включает: е. Мытьё холодной водой	g	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	f. Массаж тушек g. Выщипывание перьев и ощипывание кожи h. Обжаривание		
3.		6. Какой метод тепловой обработки используется чаще всего для придания сочности блюдам из птицы? e. Варка f. Выпечка g. Запекание в фольге или рукаве h. Гриллинг	g	2
4.		Ключевое преимущество рецептов из дичи заключается в следующем: e. Низком уровне холестерина f. Более выраженном вкусе g. Высоких питательных свойствах h. Быстроте приготовления e. Майонез	g	2
5.		Лучший маринад для приготовления блюда из утки: f. Молоко g. Минеральная вода h. Соус со специями и фруктовым соком	h. Соус со специями и фруктовым соком	2
6.		Какая рыба наиболее подходит для производства пресервов?	Сельдь	3-5
7.	Задание открытого типа	Назовите оптимальный температурный режим для шоковой заморозки рыбы:	-30°C	3-5
8.		Процесс удаления чешуи у рыбы называют:	Чисткой	3-5
9.		Наиболее распространённым сырьем для производства копчёной рыбы является:	Форель	3-5
10.		Основной целью предварительного посола рыбы является	Повышение солевого насыщения тканей	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок 7 семестр				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Тестирование по теме № 1	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Соколова, Мария Валентиновна. История туризма: Доп. УМО РФ в качестве учеб. пособ. для вузов по спец. "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Мастерство, 2002.- 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-294-00111-X: 99-30: 99-30.
2. Александрова, Анна Юрьевна. Международный туризм: доп. М-вом образования РФ в качестве учеб.пособ. для вузов. - М.: Аспект Пресс, 2001. - 464 с. - ISBN 5-7567-0139-7: 80-80, 116-28, 121-58: 80-80, 116-28, 121-58.
3. Бардин, К.В. Азбука туризма: Пособ. для руководителей тур. походов в школе. - М.: Просвещение, 1973. - 175 с. - 0-27.
4. Быстров, С.А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика. - М.-СПб: Издательский дом Герда, 2007. - 464 с. + 1 CD. - ISBN 978-5-94125-133-9: 157-50: 157-50.

8.2. Дополнительная литература

1. Авдеев, В.А. Экономика предприятия / В.А. Авдеев. — Москва : Юрист, 2021. — 352 с.
2. Борисова, Е.В. Менеджмент качества в ресторанном бизнесе : учебник / Е.В. Борисова. — СПб.: Издательство Политехнического университета, 2020. — 240 с.
3. Гладилин, А.Н. Общая гигиена питания / А.Н. Гладилин, Н.С. Петров. — М.: Медицина, 2022. — 416 с.
4. Горбатенко, О.П. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания : учеб.-методич. пособие / О.П. Горбатенко. — Новосибирск : Новосибирский гос. ун-т экономики и управления, 2023. — 184 с.
5. Ковалёв, В.И. Бухгалтерский учёт в общественном питании : учебник / В.И. Ковалёв. — Ростов н/Д : Феникс, 2022. — 320 с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных

материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).