

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/20

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

*А.Г. Черкашина* А.Г. Черкашина

*20 апреля* 2018 г.

**Технология продукции общественного питания 2  
(Приготовление кулинарной продукции)**

**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой: Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Учебный план: b190304\_18\_12\_TOP.rlx  
Направление - Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость: 3 ЗЕТ

Часов по учебному плану: 108  
в том числе:  
аудиторные занятия: 56  
самостоятельная работа: 16  
часов на контроль: 36

Виды контроля в семестрах:  
экзамены: 5

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	ул	рпд		
Неделя:	14 2/6			
Вид занятий	ул	рпд	ул	рпд
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	16	16	16	16
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

**Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

Ст. препода. Мырзалиева Т.П. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от 16.04 2018 г. № 18


Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении и реализации кулинарной продукции, оценки её качества, безопасности и подготовке к активному применению их на практике, формирование творческого мышления, личностных качеств в области социального взаимодействия.

Задачи дисциплины:

- отражение в лекционных и практических занятиях современных документов нормативно - правовой базы, новых перспективных видов оборудования и прогрессивных технологий;
- проведение практических занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами теоретических знаний и последующую их адаптацию в изучение базовых и вариативных дисциплин.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного

##### Знать:

Уровень 1	удовлетворительно знать технологические процессы производства продукции общественного питания;
Уровень 2	хорошо знать технологические процессы производства продукции общественного питания;
Уровень 3	отлично знать технологические процессы производства продуктов общественного питания;

##### Уметь:

Уровень 1	удовлетворительно умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания;
Уровень 2	хорошо умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания;
Уровень 3	отлично умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов общественного питания;

##### Владеть:

Уровень 1	удовлетворительно владеть методами оценки потребительских свойств и качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
Уровень 2	хорошо владеть методами оценки потребительских свойств и качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
Уровень 3	отлично владеть методами оценки потребительских свойств и качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;

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

##### Знать:

Уровень 1	удовлетворительно знать правила эксплуатации различных видов оборудования;
Уровень 2	хорошо знать правила эксплуатации различных видов оборудования;
Уровень 3	отлично знать правила эксплуатации различных видов оборудования;

##### Уметь:

Уровень 1	удовлетворительно умеет применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования;
Уровень 2	хорошо умеет применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования;
Уровень 3	отлично умеет применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования, но содержит отдельные пробелы;

##### Владеть:

Уровень 1	удовлетворительно владеть правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;
Уровень 2	хорошо владеть правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;
Уровень 3	отлично владеть правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;

**ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения**

**Знать:**

Уровень 1	Удовлетворительно знать основные направления и задачи производства продуктов общественного питания на современном уровне; классификации продуктов общественного питания ; технологические принципы кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и изготовления кулинарной продукции;
Уровень 2	Хорошо знать основные направления и задачи производства продуктов общественного питания на современном уровне; классификации продуктов общественного питания ; технологические принципы кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и изготовления кулинарной продукции;
Уровень 3	Отлично знать основные направления и задачи производства продуктов общественного питания на современном уровне; классификации продуктов общественного питания ; технологические принципы кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и изготовления кулинарной продукции;

**Уметь:**

Уровень 1	Удовлетворительно уметь обеспечивать необходимые требования к обработке и хранению продуктов. - самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания, рациональную схему производства заданного продукта;
Уровень 2	Хорошо уметь обеспечивать необходимые требования к обработке и хранению продуктов. -самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания, рациональную схему производства заданного продукта;
Уровень 3	Отлично уметь обеспечивать необходимые требования к обработке и хранению продуктов. -самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания, рациональную схему производства заданного продукта;

**Владеть:**

Уровень 1	Удовлетворительно владеть основными понятиями в области производства продуктов общественного питания, необходимыми для осмысления технологического производства;
Уровень 2	Хорошо владеть основными понятиями в области производства продуктов общественного питания, необходимыми для осмысления технологического производства;
Уровень 3	Отлично владеть основными понятиями в области производства продуктов общественного питания, необходимыми для осмысления технологического производства;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>	
2.1.1	нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии;
2.1.2	этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции, способы кулинарной обработки;
2.1.3	классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
2.1.4	процессы, формирующие качество готовой продукции;
2.1.5	технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
2.1.6	требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;
<b>2.2 Уметь:</b>	
2.2.1	оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
2.2.2	готовить широкий ассортимент кулинарной заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
2.2.3	производить необходимые технологические расчеты;
2.2.4	использовать полученные знания в практической деятельности;
2.2.5	оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
2.2.6	принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	терминами и определениями;
2.3.2	навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	

3.1.1	Информационные технологии в общественном питании
3.1.2	Компьютерное моделирование рецептов
3.1.3	Научно-исследовательская работа
3.1.4	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.5	Товароведение продовольственных товаров
3.1.6	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3.1.7	Введение в специальность
3.1.8	Информационные технологии в общественном питании
3.1.9	Компьютерное моделирование рецептов
3.1.10	Научно-исследовательская работа
3.1.11	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.12	Товароведение продовольственных товаров
3.1.13	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3.1.14	Введение в специальность
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.2.2	Кухня народов мира
3.2.3	Оборудование предприятий общественного питания
3.2.4	Основы здорового питания
3.2.5	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3.2.6	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.2.7	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
3.2.8	Национальная кухня
3.2.9	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
3.2.10	Пищевые и биологически активные добавки
3.2.11	Проектирование предприятий общественного питания
3.2.12	Санитария и гигиена питания
3.2.13	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
3.2.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.15	Технология продукции специальных видов питания
3.2.16	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.2.17	Кухня народов мира
3.2.18	Оборудование предприятий общественного питания
3.2.19	Основы здорового питания
3.2.20	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3.2.21	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.2.22	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
3.2.23	Национальная кухня
3.2.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
3.2.25	Пищевые и биологически активные добавки
3.2.26	Проектирование предприятий общественного питания
3.2.27	Санитария и гигиена питания
3.2.28	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
3.2.29	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.30	Технология продукции специальных видов питания

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	14 2/6			
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	16	16	16	16
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**3 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.Первичная обработка продуктов и пр</b>						
1.1	Обработка овощей /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Обработка рыбы /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Обработка мяса, субпродуктов и птицы /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8	0	
1.4	Технологиченческие расчеты при холодной кулинарной обработке овощей /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Технологиченческие расчеты при холодной кулинарной обработке рыбы и морепродуктов /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Технологиченческие расчеты при холодной кулинарной обработке мяса и субпродуктов, птицы /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Решение ситуационных задач при холодной кулинарной обработке различных видов продовольственного сырья /Ср/	5	8	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	<b>Раздел 2.Тепловая обработка продуктов и приготовление блюд</b>						

2.1	Супы /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Соусы /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Технологические расчеты при приготовлении супов, соусов /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.4	Приготовление супов /Пр/	5	4	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Блюда и гарниры из овощей /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.6	Технологические расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.7	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.8	Технологические расчеты при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.9	Блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов /Лек/	5	10	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.10	Технологические расчеты при приготовлении горячих блюд из рыбы, мяса и птицы /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.11	Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов /Пр/	5	8	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.12	Блюда из яиц и творога /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.13	Мучные кулинарные изделия и блюда /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.14	Технологические расчеты при приготовлении блюд из яиц и творога, мучных кулинарных изделий и блюд /Пр/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.15	Решение ситуационных задач при приготовлении различных групп кулинарной продукции /Ср/	5	8	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

**6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:



Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

### 7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т., Ратушный А.С.	Технология продукции общественного питания	Москва: Дашков и К, 2015
Л1.2	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А.	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2018

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Мглинец А. И.	Справочник технолога общественного питания: справочное издание	М.: Колос, 2000
Л2.2	Харченко Н. Э.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования	, 2016
Л2.3	Харченко Н. Э.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования	Москва: Академия, 2017

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»,
Э2	Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ»,
Э3	Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
Э4	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э5	Система Moodle,
Э6	Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки
Э7	Научно-издательский центр ИНФРА-М».
Э8	

### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

#### 7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	LIBREOFFICE
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows 7
7.3.1.4	MicrosoftOffice 2016
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>	
<p>№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/ Плакаты, учебные видеофильмы, демонстративные материалы</p> <p>№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория товароведения продовольственных товаров, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания Анализатор «Клевер-1М», перемешиватель лаб. ЛАБПУО-2, центрифуга ЦИМ-1-12, сепаратор, микроскоп БМ-51-2, шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР, аквадистиллятор ДЭ-4, муфельная печь, весы лаб. техн., шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ, стол для весов ЛАБ-1200, шкаф сушильный СНОЛ, шкаф вытяжной, шкаф вытяжной для муфельной печи, шкаф для лаб. посуды, стол для весов, стол для титрования.</p> <p>№ 1.122 и 2.216 ауд. Столовые ГУК и ГУЛК Жарочный шкаф «Рада», жарочный шкаф ШПЭСМ-3, камера холодильная КХМ-8, кипятильник электрический «Термаль», миксер ММ, электроплита, слайсер E22, холодильная камера ШХС-1, картофелечистка МОК-15004, овощерезка «Гамма», 5А, прилавок охлаждаемый «Мастер»2 ПВТ-11/711, тестомешалка, универсальная кухонная машина УКМ-ПК, мясорубка МММ30, овощерезка МПР350-01, столы, стулья, шкафчики для посуды, посуда, скатерти т.д.</p>	
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
<p>При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование – «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимся посредством интерактивных элементов курса.</p> <p>Для обучающихся лиц предоставляются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);</li> <li>- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);</li> <li>- дистанционного занятия, вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle.</li> </ul> <p>Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.</p> <p>Контактная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;</li> <li>- лабораторные занятия - рефераты, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты, исследования.</li> <li>- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;</li> <li>- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.</li> </ul> <p>Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;</li> <li>- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;</li> <li>- проектные работы;</li> <li>- дистанционные технологии.</li> </ul> <p>«Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине Б1.Б.20 «Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.</p> <p>«Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. (moodle. yasa. ru).</p> <p>«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине Б1.Б.20 «Технология продукции</p>	

общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.7.

"Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине Б1.Б.20 «Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.7.

#### **10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик "wu-tv", возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://sdo.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.yxaa.ru/>, который позволяет не только

собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.