

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_ТОП.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 | |
|--|---------|-----|-------|-----|
| | 14 2/6 | | | |
| Вид занятий | ул | рцд | ул | рцд |
| 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

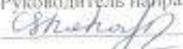
Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

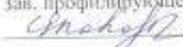
Срок действия программы: уч.г.

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

| | |
|---------------------|--|
| 2.1 Знать: | |
| 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; |
| 2.2 Уметь: | |
| 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; |
| 2.3 Владеть: | |
| 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 |
| 3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося: | |

| | |
|------------|---|
| 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 |
| 3.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 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 | | | |
| Неделя | 14 2/6 | | | |
| Вид занятий | УП | РПД | УП | 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 |

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 |
|-------------|--|----------------|-------|-------------------------|--|------------|------------|
| | Раздел 1.Первичная обработка продуктов и пр | | | | | | |
| 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 | |
| | Раздел 2.Тепловая обработка продуктов и приготовление блюд | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|----|-------------------------|---|---|--|
| 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 планируемому результату 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 |
| 7.3.2 Перечень информационных справочных систем | |
| 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 |
| 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) | |
| <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> | |
| 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
| <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"> - учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы); - учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы); - дистанционного занятия, вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle. <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"> - 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; - лабораторные занятия - рефераты, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты, исследования. - групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль; - индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии. <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"> - работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты; - реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы; - проектные работы; - дистанционные технологии. <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.