

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/62

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

Введение в специальность
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 1	
аудиторные занятия	60		
самостоятельная работа	48		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	впд		
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уп	впд	уп	впд
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	19	19	19	19
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Введение в специальность

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:

доцент, к.т.н. Васильев С.С.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

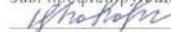
Срок действия программы: уч.г.

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 14.04 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

Технология 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

Технология 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

Технология 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

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2022 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	5
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
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	7
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)	7
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	9
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	10
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Введение в специальность» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;

- изучить основы организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;

- изучить основы оперативного планирования производства;

- изучить особенности состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать: основные типы и функции предприятий общественного питания	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне основные типы и функции предприятий общественного питания
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне основные типы и функции предприятий общественного питания
Высокий (отлично)	на высоком уровне основные типы и функции предприятий общественного питания
Уметь: дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности
Высокий (отлично)	на высоком уровне дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности
Владеть: общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	
Пороговый (удовлетворительно)	не имеет четкого представления и неуверенно владеет общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания
Продвинутый (хорошо)	имеет четкое представление и неуверенно владеет общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания

Высокий (отлично)	на высоком уровне владеет общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знать: основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов
Высокий (отлично)	на высоком уровне основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов
Уметь: рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд
Высокий (отлично)	на высоком уровне рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд
Владеть: начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания
Высокий (отлично)	в полном объеме начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	- основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов;
2.1.2	- основные типы и функции предприятий общественного питания.
2.2	Уметь:
2.2.1	- рассчитывают энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд;
2.2.2	- дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности.
2.3	Владеть:
2.3.1	- начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания;
2.3.2	- общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Б1.В
-------------------	------

3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
	Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь необходимые знания, умения и компетенции по биологии, химии в объеме программы средней школы
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	История развития пищевых производств и навыков научно-исследовательской деятельности;
3.2.2	История кулинарии;
3.2.3	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		14 5/6	
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
В том числе интер.	19	19	19	19
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Самост. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

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 «Введение»						
1.1	Основные цели и задачи общественного питания. Роль технолога на производстве /лек/	1 / 1	2	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н		
1.2	История развития общественного питания /лек/	1 / 1	2	ОПК-5, ПК-1	Л1.1, Л1.2		
1.3	Сведения о подготовке студентов по направлению 19.03.04 «Технология продуктов общественного питания» /пр/	1 / 1	4	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н	4	
	Раздел 2 «Предприятия общественного питания»						
2.1	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания /лек/	1 / 1	2	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н		
2.2	Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания /лек/	1 / 1	2	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1, Н		
2.3	Назначение и виды меню.	1 / 1	2	ОПК-5,	Л1.2, Н		

	Порядок и особенности составления меню /лек/			ПК-1			
2.4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания /лек/	1 / 1	2	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н		
2.5	Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов /лек/	1 / 1	2	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л1.1		
2.6	Нормативная документация предприятий общественного питания /пр/	1 / 1	4	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н	4	
2.7	Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания /пр/	1 / 1	4	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н	4	
2.8	Ознакомление с организацией снабжения и складского хозяйства /пр/	1 / 1	4	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1		
2.9	Ознакомление с деятельностью цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания /пр/	1 / 1	6	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1		
2.10	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд /пр/	1 / 1	4	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н	4	
2.11	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов /пр/	1 / 1	4	ОПК-5, ПК-1	Л1.1, Л2.1	3	
2.12	Состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп /срс/	1 / 1	9	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Н		
2.13	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания /срс/	1 / 1	10	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1, Н		
2.14	Организация работы заготовочных цехов /срс/	1 / 1	9	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1, Н		
2.15	Организация работы доготовочных цехов /срс/	1 / 1	9	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1, Н		
2.16	Организация работы специализированных цехов /срс/	1 / 1	9	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1, Н		
2.17	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания /срс/	1 / 1	9	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1, Н		
2.18	Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора /срс/	1 / 1	9	ОПК-5, ПК-1	Л1.2, Л2.1Н		
	Итого по дисциплине		108			19	

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) представлены в методических рекомендациях по выполнению самостоятельной работы студентов к рабочей программе дисциплины как приложение 11.8.

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), контрольная работа (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 применяются семинары, 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.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Б1.В.ДВ.05.01 Введение в специальность 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 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.

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	Донченко Л.В.	История основных пищевых продуктов (введение в специальность) [Текст] : учеб. пособие для вузов / Донченко Л.В. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 304 с.	- М.: ДеЛи принт, 2002
Л1.2	Сергеева С.В.	Введение в специальность. Модуль 1: Технологии обучения в вузе. [Электронный ресурс] / С.В. Сергеева, О.А. Вагаева, Т.В. Гуськова, О.А. Воскрекасенко. - Электрон. дан. - Пенза: ПензГТУ, 2014. - 204 с.	- Пенза: ПензГТУ, 2014
7.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1	О. В. Бредихина [и др.]	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191 с.	- Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Н	Нормативные документы		
	Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства		

	образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332; ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения; ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования; ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации; СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
7.2.1	Э1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - https://e.lanbook.com/ ;
7.2.2	Э2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - https://www.biblio-online.ru/ ;
7.2.3	Э3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
7.2.4	Э4. Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122/ ;
7.2.5	Э5. Система Moodle - http://moodle.yxaa.ru/ ;
7.2.6	Э6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - http://nlib.yxaa.ru/ ;
7.2.7	Э7. Научно-издательский центр ИНФРА-М».
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	П1. LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;
7.3.1.2	П2. DoctorWeb;
7.3.1.3	П.3. AdobeReader.
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
7.3.2.5	С 5. Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
7.3.2.6	С 6. Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- 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);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).
- №1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Проектор KSP-4000S LCD Projector, Монитор - ЖК сенсорный ESP E-Learning Desk KPC370.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- 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;

- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- реферативная самостоятельная работа;

- дистанционные технологии.

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Введение в специальность» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.

Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Введение в специальность» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.5.

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://moodle.yasa.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. <http://www.ysoa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, 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 сопровождения 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)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibray.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.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Агротехнологический факультет
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль)	<u>1 Введение в специальность</u>
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Общая трудоемкость / ЗЕТ	<u>108 / 3</u>

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания от 12.11.2015 в. № 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик программы: к.т.н., доцент Васильев С.С.

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июль 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июль 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./
Протокол заседания МК агротехнологического факультета № 6 от «06» июль 2017 г.

Декан агротехнологического факультета  /Гоголева П.А./
от «06» июль 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	4
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	4
4. 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	6
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	9

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «Введение в специальность», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yasa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
<p><i>ОПК-5:</i> Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p><i>ПК-1:</i> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс</p>	<p>I этап формирования</p>	<p><i>Знает:</i> основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов; основные типы и функции предприятий общественного питания</p> <p><i>Умеет:</i> рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд; характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности</p>
	<p>II этап формирования</p>	<p><i>Владеть:</i> начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания</p>

производства продукции питания		
--------------------------------------	--	--

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><i>ОПК-5:</i> Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p><i>ПК-1:</i> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс</p>		
Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на удовлетворительном уровне основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов; основные типы и функции предприятий общественного питания	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на удовлетворительном уровне рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд; характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности	
Владеть: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	не имеет четкого представления и неуверенно владеет начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	
Уровень 2 (продвинутый)	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
Знать: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на хорошем уровне основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов; основные типы и функции предприятий общественного питания	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на хорошем уровне рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд; характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и	

	мобильности	
Владеть: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	хорошими теоретическими начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на высоком уровне основные этапы, способы и приёмы обработки продуктов; основные типы и функции предприятий общественного питания	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на высоком уровне рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд; характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности	
Владеть: <i>ОПК-5, ПК-1</i>	на высоком уровне в полном объеме начальными навыками работы с нормативной и нормативно-технической документацией предприятий общественного питания; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	

4. 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

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Комплект тестовых вопросов
по дисциплине «Введение в специальность»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: *ОПК-5, ПК-1*

1. Энергетическая ценность это:

- а) расчет количества белка;
- б) количество энергии, высвобождаемой в организме из пищевых веществ;
- в) количество углеводов, получаемых человеком с пищей.

2. В каком из предприятий общественного питания ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления, покупные товары и напитки:

- а) ресторан;
- б) закусочная;
- в) столовая;
- г) буфет.

3. К предприятиям общественного питания в соответствии ГОСТ 30389-2013 относятся:

- а) ресторан;
- б) трактир;
- в) кафе;
- г) таверна;
- д) харчевня;
- е) буфет.

4. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- а) холодный цех;
- б) кулинарный цех;
- в) горячий цех;
- г) все ответы верны;
- д) кондитерский цех.

5. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- а) организация питания;
- б) кулинарные цеха;
- в) складское помещение;
- г) все ответы верны;
- д) коридорные помещения;

6. Какими могут быть рабочие места?

- а) специализированные и универсальные;
- б) модулированные;
- в) стационарные;
- г) универсальные;
- д) критические.

7. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- а) люкс первый, второй;
- б) люкс, экстра, первый, второй, третий;
- в) первый, второй;
- г) второй, экстра;
- д) третий.

8. Вид консервирования высокими температурами:

- а) вяление;
- б) квашение;
- в) сушка;
- г) пастеризация, стерилизация.

9. Приёмы термической обработки продуктов:

- а) припускание;
- б) соление;
- в) варка;
- г) квашение;
- д) запекание;
- е) маринование.

10. К каким прибором относят нож и вилку?

- а) фруктовой;
- б) столовые;

- в) все ответы верны;
- г) закусочные;
- д) десертные.

11. Торговый зал это?

- а) помещения для складов;
- б) помещения для людей;
- в) помещения для развлечений;
- г) помещения, где принимают и обслуживают посетителя;
- д) помещения для детей;

12. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

- а) санитарные нормы;
- б) контроль продуктов;
- в) температура помещения;
- г) влажность помещения;
- д) все ответы верны.

13. Где должен храниться её уборочный инвентарь:

- а) в закрытых шкафах;
- б) в стенных нишах;
- в) в вестибюле предприятий общественного питания?

14. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- а) руководитель предприятия общественного питания;
- б) директор предприятия общественного питания;
- в) работники;
- г) все ответы верны.

15. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:

- а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- б) не имеющие личных медицинских книжек;
- в) не имеющие полного комплекта санобуви, санпринадлежностей.

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P}$$

К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Перечень зачетных вопросов
по дисциплине «Введение в специальность»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: *ОПК-5, ПК-1*

1. Основные цели и задачи общественного питания;
2. Значения питания для человека;
3. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания;

4. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания
5. Назначение и виды меню;
6. Порядок и особенности составления меню;
7. Организационная структура производства на предприятиях общественного питания;
8. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов;
9. Нормативная документация предприятий общественного питания;
10. Организация снабжения и складского хозяйства;
11. Деятельность цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания;
12. Организация работы заготовочных цехов;
13. Организация работы доготовочных цехов;
14. Организация работы специализированных цехов;
15. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд;
16. Способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов. Характеристика;
17. Способы тепловой обработки продуктов;
18. Характеристика механических способов кулинарной обработки;
19. Характеристика химических способов кулинарной обработки;
20. Характеристика биологических способов кулинарной обработки;
21. Состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп;
22. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания;
23. Методы обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
24. Формы обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
25. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания;

Критерии оценивания:

"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примерные темы курсовых работ - не предусмотрены

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

Промежуточная аттестация проводится в середине 1 семестра и завершает изучение дисциплины «Введение в специальность» в такой форме, как зачет по дисциплине, который проводится в устной форме.

Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Время выполнения тестовых заданий от 20 минут до 1 часа. Проведение промежуточной аттестации успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yxaa.ru).

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

5.1 Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		
2	Зачет (З)	Зачет по всей дисциплине преследует цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и	Вопросы для подготовки. Комплект зачетных вопросов.	<p>"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+

		применять их к решению практических задач						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.3	Раздел 1 «Введение»	ОПК-5, ПК-1	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.18	Раздел 2 «Предприятия общественного питания»	ОПК-5, ПК-1	Т	40	0-29	30-35	36-37	38-40
			У	40	0-29	30-35	36-37	38-40
	Зачет		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100