

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

## Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).05

## Введение в профессиональную деятельность РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|                        |   |
|------------------------|---|
| Закреплена за кафедрой | <b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>   |
| Учебный план           | b190304_23_1_ТОП.plx.plx<br>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Квалификация           | <b>бакалавр</b>   |
| Форма обучения         | <b>очная</b>  |
| Общая трудоемкость/зет | <b>4 ЗЕТ</b>  |

|                         |      |  |
|-------------------------|------|--|
| Часов по учебному плану | 144  | Виды контроля в семестрах:<br>экзамены 1 |
| в том числе:            |      |  |
| аудиторные занятия      | 64   |  |
| самостоятельная работа  | 53   |  |
| часов на контроль       | 26,7 |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на<br>курсе>) | 1 (1.1) |      | Итого |      |
|---|---------|------|-------|------|
|   | уп      | рп   | уп    | рп   |
| Неделя                                    | 15 5/6  |      |       |      |
| Вид занятий                               | уп      | рп   | уп    | рп   |
| Лекции                                    | 32      | 32   | 32    | 32   |
| Практические                              | 32      | 32   | 32    | 32   |
| Контактная работа<br>во время экзамена    | 0,3     | 0,3  | 0,3   | 0,3  |
| Итого ауд.                                | 64      | 64   | 64    | 64   |
| Контактная работа                         | 64,3    | 64,3 | 64,3  | 64,3 |
| Сам. работа                               | 53      | 53   | 53    | 53   |
| Часы на контроль                          | 26,7    | 26,7 | 26,7  | 26,7 |
| Итого                                     | 144     | 144  | 144   | 144  |

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

канд. техн. наук, доц. Васильев Семен Семенович 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой  
 / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета  
 / Черкашина А.В.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан  / Гоголева П.А.

15 июня 2023 г.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

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

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 типы и функции предприятий общественного питания;
- ознакомиться с основами организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;
- изучить материально-техническое оснащения предприятий общественного питания, ознакомление с правилами техники безопасности и эксплуатации оборудования;
- ознакомиться с санитарными требованиями и основами профессиональной гигиенической подготовки работников в сфере общественного питания.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ИД-2.УК-6: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе**

**Знать:**

основы будущей профессии, роль и значение общественного питания, иметь представление о содержании учебной программы и календарного графика учебного процесса по направлению

**Уметь:**

рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития

**Владеть:**

навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |   |
|------------|---|
| <b>2.1</b> | <b>Знать:</b>   |
| 2.1.1      | основы будущей профессии, роль и значение общественного питания, иметь представление о содержании учебной программы и календарного графика учебного процесса по направлению |
| <b>2.2</b> | <b>Уметь:</b>   |
| 2.2.1      | рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития                                    |
| <b>2.3</b> | <b>Владеть:</b>   |
| 2.3.1      | навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования  |

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.О   |
| <b>3.1</b>         | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| <b>3.2</b>         | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 3.2.1              | Основы технологии пищевых производств  |
| 3.2.2              | Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке   |
| 3.2.3              | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                     |

**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**

|  |                |      |       |      |
|--|----------------|------|-------|------|
| Семестр<br>(<Курс>. <Семестр<br>на курсе>) | <b>1 (1.1)</b> |      | Итого |      |
| Неделя                                     | 15 5/6         |      |       |      |
| Вид занятий                                | уп             | рп   | уп    | рп   |
| Лекции                                     | 32             | 32   | 32    | 32   |
| Практические                               | 32             | 32   | 32    | 32   |
| Контактная работа<br>во время экзамена     | 0,3            | 0,3  | 0,3   | 0,3  |
| Итого ауд.                                 | 64             | 64   | 64    | 64   |
| Контактная работа                          | 64,3           | 64,3 | 64,3  | 64,3 |
| Сам. работа                                | 53             | 53   | 53    | 53   |
| Часы на контроль                           | 26,7           | 26,7 | 26,7  | 26,7 |
| Итого                                      | 144            | 144  | 144   | 144  |

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 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                 | в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане) |
|-------------|---|----------------|-------|-------------|----------------------------|---|
|             | <b>Раздел 1. Введение. Ознакомление с учебной программой и направлением</b>   |                |       |             |                            |   |
| 1.1         | Основные цели и задачи общественного питания. Значение общественного питания в развитии современного общества. Роль технолога на производстве /Лек/ | 1              | 2     | ИД-2.УК-6   | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |   |
| 1.2         | История развития общественного питания /Лек/  | 1              | 2     | ИД-2.УК-6   | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |   |
| 1.3         | Сведения о подготовке студентов по направлению 19.03.04<br>Технология продуктов общественного питания /Лек/   | 1              | 2     | ИД-2.УК-6   | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |   |
| 1.4         | Ознакомление с местом обучения, университетом, факультетом, кафедрой. Цель, задачи и места практик /Лек/  | 1              | 2     | ИД-2.УК-6   | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |   |
| 1.5         | Ознакомление с особенностями оформления и написания заявлений, рефератов, аналитических обзоров литературных источников, библиографии /Пр/          | 1              | 4     | ИД-2.УК-6   | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |   |

|      |   |   |    |           |                            |  |
|------|---|---|----|-----------|----------------------------|--|
| 1.6  | Проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям, защита результатов практической работы /Ср/ | 1 | 10 | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
|      | <b>Раздел 2.Технология продукции и организация общественного питания</b>  |   |    |           |                            |  |
| 2.1  | Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания /Лек/   | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.2  | Продукты питания. Продукция общественного питания /Лек/   | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.3  | Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов /Лек/  | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.4  | Назначение и виды меню. Порядок и особенности составления меню /Лек/  | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.5  | Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания /Лек/                    | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.6  | Ознакомление с организацией снабжения и складского хозяйства /Лек/  | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.7  | Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой и кухонной посуды и приборов             | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.8  | Классификация предприятий (объектов) общественного питания /Пр/   | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.9  | Классификация продукции общественного питания /Пр/  | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.10 | Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов /Пр/   | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.11 | Расчет энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд /Пр/  | 1 | 6  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.12 | Организационная структура производства на предприятии общественного питания /Пр/                                      | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.13 | Организация работы заготовочных цехов /Пр/  | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.14 | Организация работы доготовочных цехов /Пр/  | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.15 | Организация снабжения и складского хозяйства /Пр/   | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.16 | Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания /Пр/                           | 1 | 2  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.17 | Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой и кухонной посуды и приборов /Пр/        | 1 | 4  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |

|      |  |   |     |           |                            |  |
|------|--|---|-----|-----------|----------------------------|--|
| 2.18 | Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Основные термины и определения /Ср/ | 1 | 9   | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.19 | Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания /Ср/                                | 1 | 8   | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.20 | Нормативная документация предприятий общественного питания /Ср/                                      | 1 | 8   | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.21 | Продукты питания. Продукция общественного питания. Основные термины и определения /Ср/               | 1 | 10  | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.22 | Деятельностью цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания /Ср/               | 1 | 8   | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |
| 2.23 | /КЭ/   | 1 | 0,3 | ИД-2.УК-6 | Л1.1 Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3 |  |

### 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

#### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

##### 7.1.1. Основная литература

|      | Авторы,   | Заглавие   | Издательство, год   |
|------|---|--|---------------------|
| Л1.1 | Пасько О. В.,<br>Бураковская Н. В.,<br>Автюхова О. В. | Технология продукции общественного питания:<br>Учебник для вузов                                       | Москва: Юрайт, 2021 |
| Л1.2 | Сологубова Г. С.                                      | Организация производства и обслуживания на<br>предприятиях общественного питания: учебник для<br>вузов | Москва: Юрайт, 2021 |

##### 7.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы,  | Заглавие   | Издательство, год   |
|------|--|--|---|
| Л2.1 | Кульнева Н. Г.,<br>Голыбин В. А.,<br>Последова Ю. И.,<br>Федорук В. А. | Введение в технологию продуктов питания. Практикум:<br>учебное пособие для вузов   | Москва: Юрайт, 2022   |
| Л2.2 | Васюкова А.Т.  | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь<br>народов России для предприятий общественного<br>питания: Практическое пособие   | Москва: Издательско-<br>торговая корпорация<br>"Дашков и К", 2020 |
| Л2.3 | Дунец Е. Г., Тамова<br>М. Ю., Куликов И.<br>А.                         | Санитария и гигиена на предприятиях общественного<br>питания: учебное пособие: для студентов высших<br>учебных заведений всех форм обучения и МИППС,<br>специальности 260501 "Технология продуктов<br>общественного питания" и направлению подготовки<br>бакалавров 260800 "Технология продукции и<br>организации общественного питания" | Санкт-Петербург:<br>Троицкий мост, 2012                           |

#### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

|       |              |
|-------|--------------|
| 7.3.1 | LIBREOFFICE  |
| 7.3.2 | Adobe Reader |
| 7.3.3 | Windows 7    |

|  |                      |
|--|----------------------|
| 7.3.4  | MicrosoftOffice 2016 |
| <b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>  |                      |
| <b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ<br/>(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>  |                      |
| <p>№ 1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2.<br/> Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000, экран на штативе ScreenMedia, Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz).<br/> Учебная мебель: Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером, Стол рабочий, Стол учебный 3хместный, Стул ученический регулируемый, Стул «Черный».</p> <p>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов. Кабинет № 71, площадь 181,7 м2.<br/> Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50<br/> Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²<br/> № 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²</p> |                      |
| <b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>   |                      |
| <p>Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.О.05 Введение в профессиональную деятельность<br/> Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине Б1.О.05 Введение в профессиональную деятельность</p>  |                      |
| <b>10. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>  |                      |
| <p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).<br/> 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.<br/> 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.<br/> 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p>   |                      |



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Агротехнологический факультет  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль): Б1.О.05 Введение в профессиональную деятельность

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ / 144 часа

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Категория компетенций                                       | Код и наименование компетенции   | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 2   |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение) | УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | ИД-2.УК-6 Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе |

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Код компетенции | Код индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)  | Процедура оценивания компетенций (формы контроля)   |
|-----------------|---------------------------------------|---|---|
| 1               | 2                                     | 3   | 4   |
| УК-6            | ИД-2.УК-6;                            | <p>Знать: основы будущей профессии, роль и значение общественного питания, иметь представление о содержании учебной программы и календарного графика учебного процесса по направлению</p> <p>Уметь: рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития</p> <p>Владеть: навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>Тестирование, опрос</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/><i>Экзамен</i></p> |

## 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

| Уровни освоения | Критерии оценивания   | Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)                   |
|-----------------|---|--|
| Не освоены      | <p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p> | <p>0 – 60 балл.<br/>2 (неудовлетворительно)<br/>Не зачтено</p> |
| Пороговый       | Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в  | <p>61 – 75 балл.<br/>3 (удовлетворительно)<br/>Зачтено</p>     |

|         |   |  |
|---------|---|--|
|         | наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.   |  |
| Базовый | Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.<br>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.   | 76 – 85 балл.<br>4 (хорошо)<br>Зачтено   |
| Высокий | Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.<br>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины. | 86 – 100 балл.<br>5 (отлично)<br>Зачтено |

#### **4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-2.УК-6*

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

##### **ТЕСТЫ**

Для оценки компетенции *ИД-2.УК-6*

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. В группу заготовочных предприятий входят?
- а) предприятия, которые осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания - комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье;
  - б) предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи;
  - в) предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся: столовые-доготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.
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 приборам 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 хранении сырья и продуктов?
- санитарные нормы;
  - контроль продуктов;
  - температура помещения;
  - влажность помещения;
  - все ответы верны.
13. Где должен храниться её уборочный инвентарь:
- в закрытых шкафах;
  - в стенных нишах;
  - в вестибюле предприятий общественного питания?
14. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
- руководитель предприятия общественного питания;
  - директор предприятия общественного питания;
  - работники;
  - все ответы верны.
15. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:
- не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
  - не имеющие личных медицинских книжек;
  - не имеющие полного комплекта санобуви, санпринадлежностей.
- .....

**Критерии оценивания:**

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

- где: 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

**4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Перечень экзаменационных вопросов (заданий)**

Для оценки компетенции *ИД-2.УК-6*

- Основные цели и задачи общественного питания;
- Значения питания для человека;
- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания;
- Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания
- Назначение и виды меню;
- Порядок и особенности составления меню;
- Организационная структура производства на предприятиях общественного питания;
- Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов;
- Нормативная документация предприятий общественного питания;
- 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:**

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

| № п/п | Процедуры оценивания   | Краткая характеристика  | Оценочные материалы <sup>1</sup>          | Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )  | Формирование компетенции |        |        |
|-------|------------------------|---|---|---|--------------------------|--------|--------|
|       |                        |   |   |   | Знания                   | Навыки | Умения |
|       | Контрольная работа (К) | Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект контрольных заданий по вариантам | <p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (<math>\leq 60\%</math>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>отлично</b> – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>хорошо</b> – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul> | +                        | +      |        |
|       | Собеседование (С)      | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на                           | Вопросы по темам/разделам дисциплины      | «Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы   | +                        |        |        |

|                  |  |                               |   |   |  |  |
|------------------|--|-------------------------------|---|---|--|--|
|                  | <p>темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.</p>   |                               | <p>понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p> |   |  |  |
| Тест (Т)         | <p>Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p>  | Фонд тестовых заданий         | <p><math>K = \frac{A}{P}</math> K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.</p> <p>5 = 0,85-1<br/>4 = 0,7-0,84<br/>3 = 0,6-0,69<br/>2 = &gt; 0,59</p>   | + |  |  |
| Устный ответ (У) | <p>Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.</p> | Темы и вопросы для обсуждения | <p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p>   | + |  |  |



|  |                 |   |                         |  |   |   |  |
|--|-----------------|---|-------------------------|--|---|---|--|
|  |                 |   |                         | <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>  |   |   |  |
|  | Рабочая тетрадь | Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала. | Образец рабочей тетради | <p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены модели, таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p><b>Критерии оценки:</b></p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· незнание определений основных понятий;</li> <li>· неумение выделить в ответе главное;</li> <li>· неумение применять знания для объяснения явлений;</li> <li>· неумение делать выводы и обобщения;</li> <li>· неумение пользоваться первоисточниками и справочниками.</li> </ul> <p><u>Кнегрубым ошибкам следует отнести:</u></p> | + | + |  |

|  |         |  |                |  |  |   |   |
|--|---------|--|----------------|--|--|---|---|
|  |         |  |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>· неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;</li> <li>· недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);</li> <li>· нерациональные методы работы со справочной и другой литературой.</li> </ul>  |  |   |   |
|  | Реферат | <p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p> | Темы рефератов | <p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><b>Новизна текста:</b> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие содержания</u> теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы</u>, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> а) <u>оценка использованной литературы</u>: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p><b>«Отлично»</b> - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> |  | + | + |

|  |   |  |   |          |          |          |
|--|---|--|---|----------|----------|----------|
| <p>Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)</p> | <p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p> | <p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p> | <p><b>5 (Отлично) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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> | <p>+</p> | <p>+</p> | <p>+</p> |
|--|---|--|---|----------|----------|----------|

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/   | Компетенции                      | Процедура оценивания | Всего баллов | Не освоены  | Пороговый    | Базовый      | Высокий       |
|-------------|---|----------------------------------|----------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| 1.1-1.6     | Раздел 1 «Введение в дисциплину. Ознакомление с учебной программой и направлением 19.03.04» | <i>ИД-2.УК-6;<br/>ИД-1.ОПК-4</i> | Т                    | 10           | 0-5         | 6-7          | 8-9          | 9-10          |
|             |   |                                  | У                    | 10           | 0-5         | 6-7          | 8-9          | 9-10          |
| 2.1-2.23    | Раздел 2 «Технология продукции и организация общественного питания»                         | <i>ИД-2.УК-6;<br/>ИД-1.ОПК-4</i> | Т                    | 40           | 0-25        | 26-29        | 30-33        | 34-40         |
|             |   |                                  | У                    | 40           | 0-25        | 26-29        | 30-33        | 34-40         |
|             | <b>Экзамен</b>  | <i>ИД-2.УК-6;<br/>ИД-1.ОПК-4</i> | <b>Э</b>             | <b>100</b>   | <b>0-60</b> | <b>61-75</b> | <b>76-85</b> | <b>86-100</b> |

\* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.