

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине

«Технология продукции общественного питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>6,7,8</u> семестрах	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технология продукции общественного питания». Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) Технология продукции общественного питания

3. Разработчик(и) _ Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов ~~питания~~ товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н.- зав.кафедрой ТППТ

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры ТППТ

Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ

Представитель организации работодателя: _Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: ФОС по дисциплине «Технология продукции общественного питания» соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
6 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1-18	Экзамен	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену
7 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	19-36	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	19-36	Экзамен	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену
8 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	37-46	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	37-46	Экзамен	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	37-46	Защита в комиссии курсового проекта	Промежуточный	Устный	Оценочные средства для курсового проекта

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности	Дескрипторы			
	Минимальный	Минимальный	Средний уровень	Высокий уровень
компетенции (индикаторы)	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	Минимальный уровень (удовлетворительно)	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов

	2 балла	3 балла		
--	---------	---------	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>	<i>Не демонстрирует знания предметного материала</i>	<i>Демонстрирует поверхностное знание предметного материала</i>	<i>Демонстрирует знание предметного материала, но допускает незначительные ошибки</i>	<i>Демонстрирует полное и глубокое знание предметного материала</i>
ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Не анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Слабо анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества, допуская неточности.	Глубоко анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не организует выбор, не применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Слабо организует выбор, не применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Организует, выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	В полной мере организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Слабо разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	В полной мере разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
<i>Компетенция: ПК-5</i> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>	<i>Не демонстрирует знания предметного материала</i>	<i>Демонстрирует поверхностное знание предметного материала</i>	<i>Демонстрирует знание предметного материала, но допускает незначительные ошибки</i>	<i>Демонстрирует полное и глубокое знание предметного материала</i>
ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Слабо осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	В совершенстве осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

ИД-2 _{ПК-5} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Не может организовать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Слабо организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	В полной мере организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств	Не выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств	Слабо выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с	Полно выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

водств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	водств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	водств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	водств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
---	---	---	--	---

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа 1-3	5 неделя	20
2.	Лабораторная работа 4-6	10 неделя	20
3.	Лабораторная работа 7-9	14 неделя	15
	Итого за 6 семестр		55
4.	Лабораторная работа 10-12	5 неделя	20
5.	Лабораторная работа 13-15	10 неделя	20
6.	Лабораторная работа 16-18	14 неделя	15
	Итого за 7 семестр		55
7.	Лабораторная работа 19-22	5 неделя	20
8.	Лабораторная работа 23,-25	10 неделя	20
9.	Лабораторная работа 26- 28	14 неделя	15
	Итого за 8 семестр		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

разом: **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Уровень выполнения контрольного

Рейтинговый балл (в % от максимального)

задания	балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе*

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

Промежуточная аттестация в форме **курсового проекта**

Максимальная сумма баллов по **курсовому проекту** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

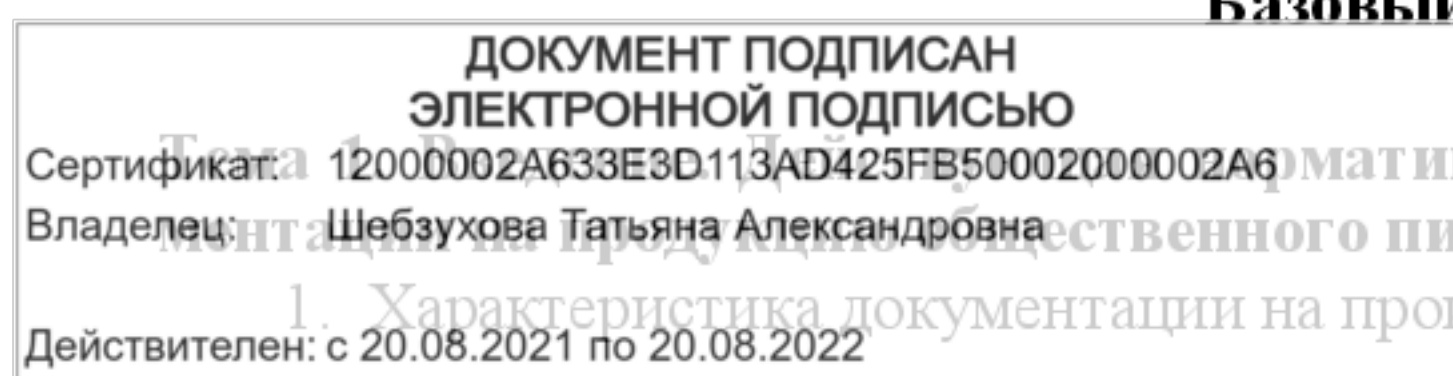
Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3

3 Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

6 семестр
Базовый уровень



Информационная, техническая и технологическая документация на производство продукции общественного питания.

1. Характеристика документации на производство продукции общественного питания.

2. Технические средства для измерения тепловых процессов, применяемых при производстве продукции общественного питания.

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

1. Классификация кулинарной продукции.
2. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции

Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.

1. Классификация заготовочной продукции по видам сырья.
2. Развитие новых технологий производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Составление технологических линий для производства полуфабрикатов.

Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Технологическая характеристика круп.
2. Механическая кулинарная обработка круп
3. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.

1. Механическая кулинарная обработка овощей.
2. Способы нарезки овощей, обоснование.. Технология производства полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы, фаршированные овощи. Требования к качеству.
3. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.
- 4.

Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.

1. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод.

1. Требования к качеству овощей, плодов и ягод, предназначенных для замораживания; предварительная подготовка (инспекция, мойка, сортировка, очистка, нарезка, тепловая обработка, замораживание; фасовка; упаковка; хранение).
2. Технология производства быстрозамороженных овощей и овощных наборов, плодов и ягод.
3. Быстрозамороженные картофелепродукты.

Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы

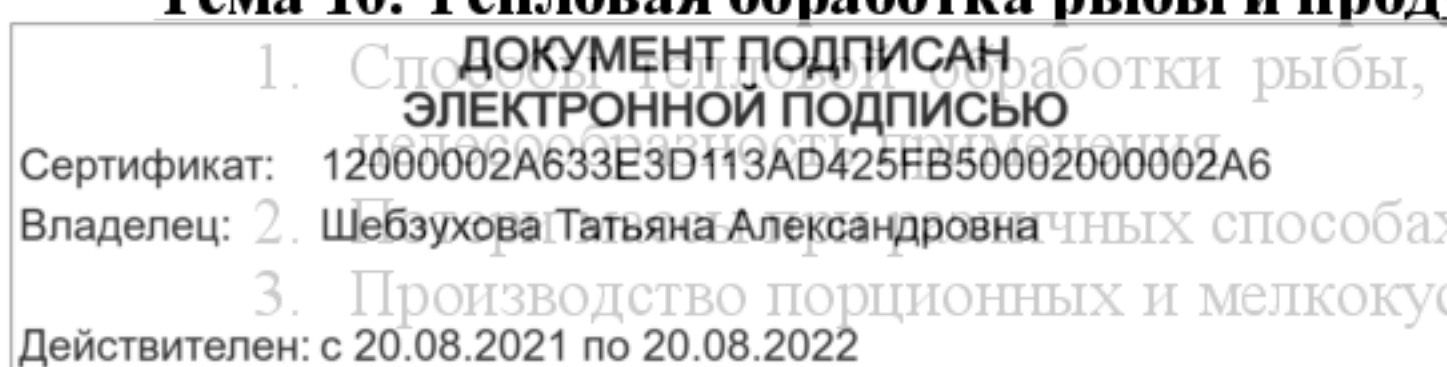
1. Механическая кулинарная обработка рыбы.
2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб.
3. Характеристика операций.

Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.

1. Технология приготовления порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из рыбы.
2. Требования к качеству.

Тема 10. Тепловая обработка рыбы и продуктов морского промысла.

1. Способы тепловой обработки рыбы, обоснование, технологические преимущества, требования к качеству.
2. Способы тепловой обработки.
3. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы. Требования к



качеству.

Тема 11. Технология производства полуфабрикатов из рыбы.

1. Использование различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы, обоснование. Требования к качеству.

Тема 12. Технология производства рубленых полуфабрикатов из рыбы.

1. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс,

Тема 13. Механическая кулинарная обработка мяса

1. Технологическая характеристика мяса.
2. Кулинарный разруб туш крупного и мелкого рогатого скота.
3. Кулинарный разруб туш свинины. Требования к качеству.

Тема 14. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

1. Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины). Требования к качеству.
2. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке мяса и субпродуктов

Тема 15. Технология приготовления натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.
2. Рубленые полуфабрикаты из котлетной массы: ассортимент, сырье, характеристика. Упаковка, маркировка, хранение.
3. Производство фарша мясного: ассортимент, сырье, технические требования, технология производства
4. Технология производства пельменей: приготовление теста и фарша, формовка, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Требования к качеству.

Тема 16. Тепловая обработка натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Способы тепловой обработки натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями. Требования к качеству.

Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.

1. Технологическая характеристика субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

Тема 18. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы и дичи.

1. Технологическая характеристика мяса птицы и дичи. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Требования к качеству.
2. Тепловая обработка птицы и дичи. Расчет массы брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической кулинарной и тепловой обработке птицы и дичи.

Повышенный уровень

Тема 1. Введение. Действующая нормативная, техническая и технологическая документации на продукцию общественного питания.

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

1. Основные принципы ХАССП.
2. Управление качеством. Средства.

Тема 3. Идентификация технологий производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: 1 Шебухова Татьяна Александровна

Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

изделий.

1. Химический состав.
2. Определение коэффициента набухания.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.

1. Использование отходов из овощей.
2. Изменение количества отходов овощей в зависимости от сезона.
3. Производство замороженных полуфабрикатов из овощей, плодов и ягод.
4. Технология производства гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных.
5. Контроль качества полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.

Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.

1. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей.

Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод.

1. Контроль качества плодоовощных полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.

Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы

1. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.
2. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке рыбы и продуктов морского промысла.
3. Рыба специальной разделки.

Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.

1. Условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из рыбы
2. Требования к безопасности полуфабрикатов

Тема 10. Тепловая обработка рыбы и продуктов морского промысла.

1. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке рыбы и продуктов морского промысла.
2. Технология производства рыбного филе.

Тема 11. Технология производства полуфабрикатов из рыбы.

1. Использование различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы, обоснование.
2. Использование в общественном питании фарша промышленного производства. Требования к качеству.

Тема 12. Технология производства рубленых полуфабрикатов из рыбы.

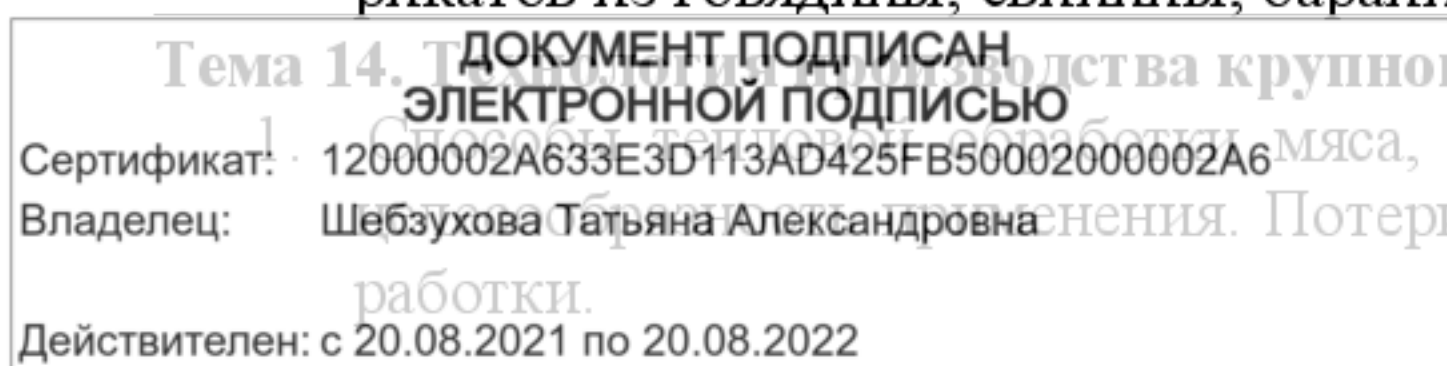
1. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из кнельной массы, тепловая обработка рубленых полуфабрикатов из рыбы.

Тема 13. Механическая кулинарная обработка мяса

1. Механическая кулинарная обработка мяса.
2. Технология производства, замораживание, упаковка, маркировка, хранение полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины).

Тема 14. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

1. Обоснование, технологические преимущества, потери массы при различных способах тепловой обработки.



2. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.

Тема 15. Технология приготовления натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Характеристика наполнителей, используемых в производстве рубленых изделий.
2. Технология производства замороженных мясных полуфабрикатов. Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, рецептуры.
3. Технология изготовления фрикаделек и замороженных мясных рубленых полуфабрикатов (крокеты, кнели, котлеты). Требования к качеству.

Тема 16. Тепловая обработка натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов из мяса.

Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.

1. Расчет массы брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической кулинарной и тепловой обработке субпродуктов.

Тема 18. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы и дичи.

1. Технология производства полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые, суповые наборы.
2. Тепловая обработка птицы и дичи.

**7 семестр
Базовый уровень**

Тема 19. Технология производства соусов.

1. Классификация соусов. Ассортимент.
2. Технологическая подготовка рецептурных компонентов.

Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов.

1. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Условия и сроки хранения и реализации соусов.
2. Соусы промышленного производства.

Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.

1. Классификация супов.
2. Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов.
3. Способы осветления бульонов
4. Полуфабрикаты бульонов.
5. Концентрированные бульоны.

Тема 22. Технология производства заправочных супов.

1. Классификация заправочных супов.
2. Подготовка гарнира для заправочных супов (пассерование овощей, пассерование муки, приготовление льезона).
3. Закладка гарнира в бульон и варка супа. Борщи, щи, рассольники

Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов.

1. Классификация пюреобразных супов.
2. Технология производства пюреобразных супов.
3. Технология производства супов-пюре и супов-кремов.
4. Технология приготовления прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного).
5. Два способа отпуска прозрачных супов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.

1. Технология производства молочных супов.
2. Технология производства холодных супов.
3. Жидкая основа для холодных супов.

Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.

1. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.
2. Цель тепловой кулинарной обработки овощей
3. Блюда из овощей (отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие).
2. Требования к качеству.
3. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов.

1. Технологическая характеристика сырья и яиц,
2. Требования к качеству.
3. Условия и сроки реализации блюд.

Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.

1. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).
2. Требования к качеству.
3. Условия и сроки реализации блюд.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.

1. Технология производства блюд из отварной рыбы.
2. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
3. Требования к качеству.
4. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.

1. Блюда из жареной рыбы: (основным способом, во фритюре,).
2. Жарка полуфабрикатов из котлетной массы.
3. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
4. Требования к качеству.
5. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.

1. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов).
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса

1. Ассортимент и технология производства блюд из мяса и мясопродуктов.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного мяса.

1. Ассортимент блюд из жареного мяса.
2. Технология приготовления блюд из жаренного мяса.
3. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из запеченного мяса.

1. Ассортимент блюд из запеченного мяса.
2. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Условия и сроки реализации блюд.

Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из субпродуктов.. Гарниры и соусы к блюдам из субпродуктов

Тема 36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

1. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.
2. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной).
3. Гарниры и соусы к блюдам из птицы, Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Повышенный уровень

Тема 19. Технология производства соусов.

1. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.

Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов.

1. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установленным нормам.

Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.

1. Способы осветления бульонов
2. Полуфабрикаты бульонов.
3. Концетрированные бульоны.

Тема 22. Технология производства заправочных супов.

1. Солянки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации заправочных супов.
2. Технология производства супов-пюре и супов-кремов. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного). Два способа отпуска прозрачных супов.

Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов.

1. Классификация пюреобразных супов.
2. Жидкая основа для пюреобразных супов.
3. Технология производства супов-пюре и супов-кремов.
4. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного).

Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.

1. Технология производства молочных супов.
2. Технология производства холодных супов.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества супов. Контроль соответствия качества супов.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ства блюд установленным нормам

Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.

1. Размягчение овощей и плодов.
2. Деструкция протопектина.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 26 Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники).

Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов.

4. Технологическая характеристика сырья из яичного порошка, меланжа.
5. Требования к качеству.
6. Условия и сроки реализации блюд.
7. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.

5. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).
6. Требования к качеству.
7. Условия и сроки реализации блюд.
8. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.

1. Технология производства блюд из припущенной рыбы.
2. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
3. Требования к качеству.
4. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.

6. Блюда из жареной рыбы: (, на решетке, на вертеле).
7. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
8. Требования к качеству.
9. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.

1. Технология производства блюд из морской капусты (замороженной и сушеной).
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса

1. Тепловая кулинарная обработка мяса.
2. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного мяса.

1. Способы жарки мяса разной прожаренности.
2. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из запеченного мяса.

1. Способы запекания мяса.
2. Технология приготовления блюд из запеченного мяса Условия и сроки реализации блюд.

Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из субпродуктов.

1. Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков,

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Тема 36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

цы, дичи и кролика.

1. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.
2. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной).
3. Гарниры и соусы к блюдам из птицы,
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

8 семестр

Базовый уровень

Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов

1. Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания.
2. Значение оформления продукции.
3. Общие правила оформления кулинарной продукции.
4. Особенности подбора посуды для отпуска блюд.

Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий

1. Методики расчёта химического состава блюд и изделий.
2. Таблицы химического состава блюд и изделий.

Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок

1. Классификация холодных закусок
2. Технология производства холодных закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов..
3. Ассортимент и технология производства холодных блюд и закусок: (бутербродов, салатов и винегретов, закусок из яиц, закусок из овощей и грибов).
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 40. Технология приготовления горячих закусок.

1. Технология производства горячих закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов..
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.

1. Технология производства холодных напитков.
3. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков.

1. Классификация сладких блюд.
2. Подготовка продуктов для производства сладких блюд.
3. Технология производства горячих сладких блюд (суфле, сладких пудингов, горячих блюд из яблок).
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 43. Технология производства мучных блюд.

1. Классификация мучных блюд
2. Характеристика сырья и подготовка его к производству.
3. Ассортимент и технология производства мучных блюд.
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.

Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.

1. Классификация кулинарных изделий.
2. Характеристика сырья и подготовка его к производству.
3. Ассортимент и технология производства мучных кулинарных и булочных изделий.

Тема 45. Методика расчета пищевой ценности блюд и кулинарных изделий.

1. Ассортимент, технология приготовления.

2. Ингредиенты, используемые для изделий пониженной калорийности.
3. Требования к качеству.

Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов.

1. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.
2. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов.
3. Классификация отделочных полуфабрикатов.
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Повышенный уровень

Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов

1. Некоторые приемы оформления продукции в общественном питании.
2. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья.
3. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.

Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий

1. Составление и расчет рационов питания.

Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок

1. Холодные закуски и блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
2. Холодные блюда и закуска из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 40. Технология приготовления горячих закусок.

1. Классификация горячих закусок

Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.

1. Классификация сладких блюд.
2. Подготовка продуктов для производства сладких блюд.
3. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды.
4. Технология производства холодных сладких блюд (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов).
5. Технология производства холодных напитков.
6. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков.

1. Технология производства горячих напитков.
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 43. Технология производства мучных блюд.

1. Ассортимент и технология производства мучных блюд пониженной калорийности
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.

Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.

1. Ассортимент и технология производства булочных изделий.
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий

Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности.

1. Ассортимент, технология приготовления.
 2. Ингредиенты, используемые для изделий пониженной калорийности.
- Требования к качеству

Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов.

1. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.
2. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов.
3. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
4. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Размора-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

живание полуфабрикатов, расстойка полуфабрикатов, отделка, надрезка полуфабрикатов, выпечка изделий.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Технология продукции общественного питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 4 часа в 6 семестре, по окончании которого студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				

Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности

бсеместр:

1. Характеристика понятий: технологический процесс, кулинарная обработка, механическая обработка, тепловая обработка пищевых продуктов
2. Стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
3. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. Методика расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья.
5. Значение овощей в питании. Строение паренхимной ткани плодов и овощей. Химический состав элементов отдельных тканей плодов и овощей.
6. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки, используемые при производстве блюд из овощей.
7. Изменение массы плодов и овощей при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов при тепловой обработке в плодах и овощах.
8. Строение и состав клеточных стенок овощей и плодов. Роль клеточных стенок в растительной ткани.
9. Изменение компонентов клеточных стенок в процессе тепловой обработки. Механизм разрушения протопектина.
10. Изменение механической прочности овощей при тепловой обработке, факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей и плодов.
11. Крахмал, строение, свойства, изменение при механической и тепловой обработке пищевых продуктов.
12. Клетчатка, гемицеллюлозы и пектиновые вещества пищевых продуктов. Их строение, свойства, изменения при тепловой обработке.
13. Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки. Приемы, способствующие снижению отходов при механической кулинарной обработке овощей.
14. Технологическая схема производства сырого очищенного сульфитированного картофеля.
15. Причины потемнения сырого очищенного картофеля. Способы предотвращения потемнения картофеля и других продуктов растительного происхождения.
16. Способы нарезки овощей.
17. Технология производства полуфабрикатов из моркови, свеклы, картофеля.
18. Технология производства полуфабрикатов из капусты, болгарского перца.
19. Использование отходов из овощей.

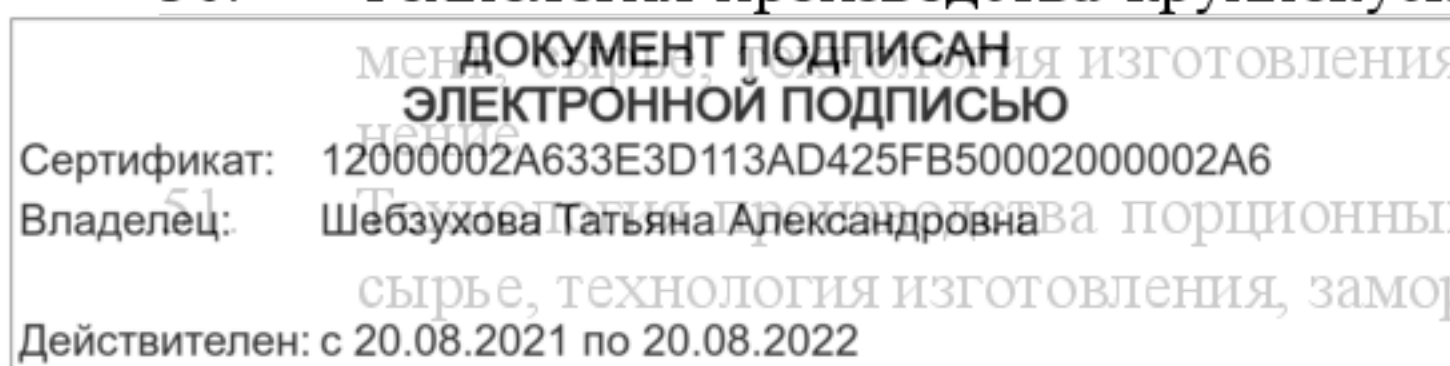
20. Изготовление полуфабрикатов из луковых, капустных и плодовых овощей; супо-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

22. Тепловая обработка картофеля и овощей. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей.
23. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.
24. Технология производства быстрозамороженных овощей: требования к качеству овощей, предназначенных для замораживания; предварительная подготовка (инспекция, мойка, сортировка, очистка, резка, термическая обработка); замораживание; фасовка; упаковка; хранение. Быстрозамороженные овощные наборы.
25. Производство замороженных полуфабрикатов из ягод. Ассортимент.
26. Особенности химического состава грибов. Способы обработки грибов на предприятиях общественного питания.
27. Использование полуфабрикатов из грибов в общественном питании.
28. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп. Масса брутто, нетто, процент отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп.
29. Изменение технологических свойств круп при замачивании и варке.
30. Технология приготовления полуфабрикатов из круп.
31. Механическая кулинарная и тепловая обработка бобовых. Масса брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке бобовых. Процессы, происходящие при замачивании бобовых.
32. Состав и пищевая ценность мяса убойных животных.
33. Морфологическое строение мяса убойных животных.
34. Строение мышечной ткани убойных животных, ее химический состав и пищевая ценность.
35. Строение соединительной ткани мяса убойных животных, химический состав и пищевая ценность.
36. Костная ткань, особенности строения, химический состав и пищевая ценность.
37. Технологическая схема производства п/ф из мяса убойных животных. Обосновать режимы замораживания и размораживания мяса.
38. Изменение пищевой ценности мяса при тепловой обработке.
39. Изменение соединительной ткани мяса убойных животных при тепловой обработке.
40. Изменения мышечной ткани мяса убойных животных при тепловой обработке.
41. Изменение цвета мяса при тепловой обработке. Причины появления аномальной окраски мяса после тепловой обработки.
42. Изменение механической прочности мяса при тепловой обработке.
43. Изменение массы п/ф из мяса при тепловой обработке.
44. Кулинарная разделка говядины.
45. Кулинарная разделка свинины.
46. Кулинарная разделка баранины и козлятины.
47. Назначение отдельных отрубов.
48. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение).
49. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из свинины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
50. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из баранины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.



52. Технология производства порционных полуфабрикатов из свинины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
53. Технология производства порционных полуфабрикатов из баранины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
54. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
55. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из свинины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
56. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
57. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов из говядины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
58. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
59. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов из баранины ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.
60. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из говядины.
61. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из свинины.
62. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из баранины.
63. Характеристика наполнителей, используемых в производстве изделий из котлетной массы.
64. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.
65. Мясокостные и бескостные полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, технология производства, упаковка, маркировка, хранение.
66. Производство быстрозамороженных полуфабрикатов (Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты)
67. Сельскохозяйственная птица, дичь, кролик. Характеристика сырья, поступающего на предприятия общественного питания.
68. Особенности морфологического строения мяса сельскохозяйственной птицы.
69. Способы и режимы тепловой обработки, применяемые при производстве продукции из птицы, дичи и кролика.
70. Технология производства полуфабрикатов из целых тушек птицы.
71. Технология производства порционных полуфабрикатов из птицы.
72. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
73. Технология производства рубленых полуфабрикатов из птицы.
74. Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, дичи, кролика. Масса для суфле, кнельная масса.
75. Технология производства полуфабрикатов из дичи.
76. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы.
77. Строение, химический состав мышечной ткани рыбы.
78. Основные виды полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых на предприятиях общественного питания.

79. Технология производства полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых на предприятиях общественного питания.

80. Технология производства полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых на предприятиях общественного питания.

81. Особенности разделки рыбы с хрящевым скелетом.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

82. Технология производства порционных полуфабрикатов из частиковых и осетровых пород рыб.
83. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из осетровых пород рыб.
84. Технология производства кнельной массы из рыбы.
85. Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.
86. Технология производства полуфабрикатов из рыбного фарша промышленного производства.
87. Технология производства рыбы специальной разделки охлажденной и мороженой.
88. Классификация продуктов морского промысла. Ассортимент.

7 семестр

1. Классификация соусов, их характеристика.
2. Технологическая подготовка рецептурных компонентов для соусов.
3. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов.
4. Технология производства основного красного соуса, его производных и их использование.
5. Технологии производства основного белого соуса, его производных и их использование.
6. Ассортимент соусов на рыбном бульоне, технология их производства, использование.
7. Соусы на молоке, технология их производства и использование.
8. Соусы на сметане, технология их производства и использование.
9. Соусы на сливочном масле, технология их производства и использование.
10. Ассортимент майонезов, технология их производства и использование.
11. Ассортимент масляных смесей, технология их производства и использование.
12. Соусы на уксусе и заправки на растительном масле, технология их производства и использование.
13. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов
14. Соусы промышленного производства
15. Классификация супов, их характеристика.
16. Ассортимент и технология приготовления бульонов, их характеристика.
17. Технология приготовления рыбного бульона, требования к качеству, правила отпуска.
18. Технология приготовления бульонов из птицы и дичи, требования к качеству, правила отпуска.
19. Технология приготовления мясных, мясо-костных и костных бульонов, требования к качеству, правила отпуска.
20. Ассортимент борщей, технология их производства, правила отпуска.
21. Ассортимент щей, технология их производства, правила отпуска.
22. Ассортимент рассольников, технология их производства, правила отпуска.
23. Ассортимент жидких солянок, технология их производства, правила отпуска.
24. Ассортимент супов со свежими овощами, с картофелем, технология их производства, правила отпуска.
25. Ассортимент супов-пюре, технология их производства, правила отпуска.
26. Ассортимент прозрачных супов, технология их производства, правила отпуска.
27. Ассортимент молочных супов, технология их производства, правила отпуска.
28. Ассортимент супов на хлебном квасе, технология их производства, правила отпуска.
29. Ассортимент сладких супов, технология их производства, правила отпуска, требо-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ва блюд из картофеля, овощей и грибов.

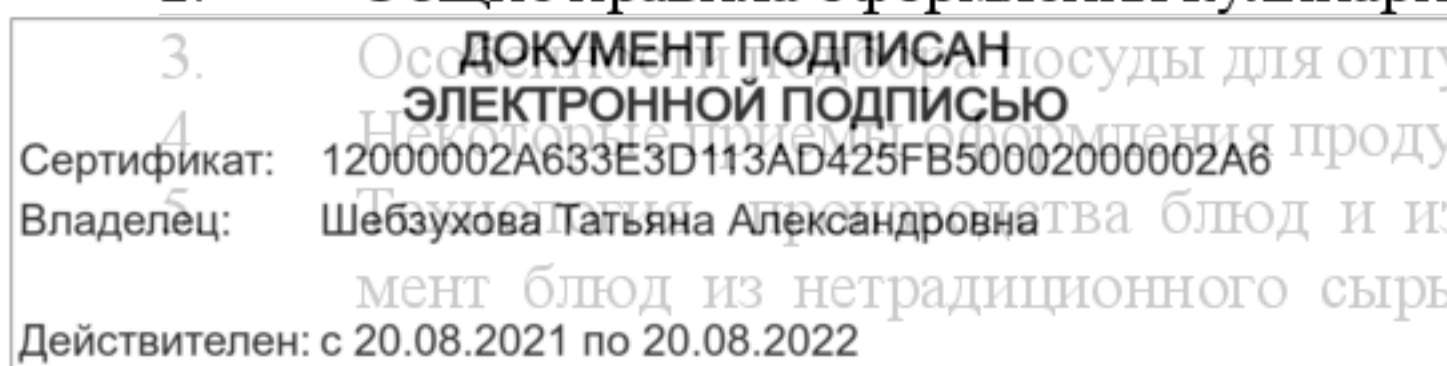
овощей.

Размягчение овощей и плодов в процессе технологической обработки. Деструкция

- протопектина.
33. Ассортимент блюд из отварных и припущенных овощей, технология их производства, правила отпуска
 34. Ассортимент блюд из тушеных и жареных овощей, технология их производства, правила отпуска
 35. Ассортимент блюд из запеченных овощей, технология их производства, правила отпуска
 36. Гарниры из овощей и грибов. Сложные и дополнительные гарниры.
 37. Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие).
 38. Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники).
 39. Технологическая характеристика сырья и яиц, яичного порошка, меланжа.
 40. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
 41. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).
 42. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
 43. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, технология их производства, правила отпуска
 44. Ассортимент блюд из жареной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 45. Ассортимент блюд из запеченной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска
 46. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов).
 47. Технология производства блюд из морской капусты (замороженной и сушеной).
 48. Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 49. Ассортимент блюд из жареного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила отпуска.
 50. Ассортимент блюд из тушеного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 51. Ассортимент блюд из запеченного мяса, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 52. Ассортимент блюд из рубленого мяса и котлетной массы, технология их производства, правила отпуска.
 53. Технология производства горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца).
 54. Технология производства блюд из отварной птицы и припущенной птицы.
 55. Технология производства блюд из жареной, тушеной, запеченной птицы и дичи.
 56. Ассортимент и технология производства блюд из кролика.

8 Семестр

1. Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания.
2. Общие правила оформления кулинарной продукции.
3. Особые блюда и напитки для отпуска блюд.
4. Наименование и оформление продукции в общественном питании.
5. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки



- реализации блюд и изделий.
6. Методики расчёта химического состава блюд и изделий.
 7. Таблицы химического состава блюд и изделий. Составление и расчет рационов питания.
 8. Значение холодных блюд и закусок в питании. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов.
 9. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок.
 10. Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок их характеристика.
 11. Современные технологии приготовления бутербродов, ассортимент. Требования к качеству.
 12. Ассортимент салатов из сырых овощей, технология их производства правила оформления и отпуска.
 13. Салаты, винегреты из вареных овощей, технология их производства правила оформления и отпуска.
 14. Салаты-коктейли, ассортимент, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 15. Ассортимент салатов с мясом, птицей, рыбой и нерыбными продуктами моря, технология их производства правила оформления и отпуска.
 16. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря, технология их производства правила оформления и отпуска.
 17. Ассортимент закусок из сельди, технология их производства правила оформления и отпуска.
 18. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 19. Заливные мясные блюда, правила оформления и отпуска, требования к качеству.
 20. Студни, технология их производства, требования к качеству, правила оформления и отпуска.
 21. Паштеты, сыр из птицы и дичи, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 22. Ассортимент закусок из яиц, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 23. Горячие закуски, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 24. Значение сладких блюд в питании. Технологическая характеристика сырья.
 25. Классификация, ассортимент сладких блюд, их характеристика.
 26. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, их характеристика, правила оформления и отпуска.
 27. Компоты, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска.
 28. Кисели, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска.
 29. Ассортимент желе, технология производства, правила оформления и отпуска.
 30. Ассортимент муссов, технология производства, правила оформления и отпуска.
 31. Самбуки, технология приготовления, правила оформления и отпуска.
 32. Желированные кремы, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения.
 33. Замороженные сладкие блюда, их значение и характеристика.
 34. Ассортимент мороженого. Технология производства «мягкого» мороженого, правила оформления и отпуска.
 35. Ассортимент горячих сладких блюд, их характеристика.

36. Ассортимент горячих сладких блюд (суфле), технология их производства, правила оформления и отпуска.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

38. Ассортимент сладких каш (сладкие запеканки), технология их производства, правила оформления и отпуска.
39. Классификация напитков, их характеристика, правила подачи.
40. Горячие напитки, их ассортимент и значение в питании.
41. Чай, технология заварки чая, ассортимент напитков из чая, правила отпуска напитков из чая.
42. Кофе, ассортимент напитков из кофе, технология их приготовления, правила отпуска.
43. Ассортимент напитков из какао и шоколада, молочных напитков, технология их приготовления и правила отпуска.
44. Ассортимент холодных напитков, их характеристика.
45. Технология производства прохладительных напитков, морсов, требования к качеству, правила отпуска.
46. Безалкогольные напитки: коктейли, крюшоны, квас, технология их приготовления и правила отпуска.
47. Ассортимент охлажденных блюд и кулинарных изделий, технология их производства, правила хранения, разогрева и реализации.
48. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд, технология их производства, принципы замораживания, размораживания и разогрева. Технология к качеству, условия и сроки реализации.
49. Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки, их характеристика и кулинарное использование.
50. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент, технология производства. Требования к качеству.
51. Ассортимент, технология производства продукции из нетрадиционного сырья. Требования к качеству.
52. Классификация мучных изделий.
53. Особенности предварительной подготовки различных видов сырья при производстве мучных изделий.
54. Технология производства дрожжевого теста опарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста.
55. Технология производства дрожжевого теста безопарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста.
56. Технология производства слоеного теста, ассортимент изделий, правила оформления. Способы совершенствования технологии.
57. Технология производства песочного теста, ассортимент изделий из него, и их характеристика. Способы совершенствования технологии.
58. Технология производства бисквитного теста холодным способом и с подогревом, ассортимент изделий и их характеристика. Способы совершенствования технологии.
59. Технология производства заварного теста и изделий из него, их характеристика. Способы совершенствования технологии.
60. Технология производства пресного сдобного теста, ассортимент изделий и их характеристика. Способы совершенствования технологии.
61. Ассортимент отделочных полуфабрикатов, технология приготовления и их использование.
62. Технология приготовления различных видов помады и ее использование.
63. Способы разрыхления теста.
64. Ассортимент и технология производства блинов.

65. Ассортимент и технология производства оладьев.
 66. Ассортимент и технология производства блинчиков.
 67. Ассортимент и технология производства пельменей.
 68. Ассортимент и технология производства вареников.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

69. Ассортимент и технология производства лапши.
70. Технология приготовления различных сахарных сиропов, и их использование.
71. Технология приготовления различных видов сахарной мастики, и ее использование.
72. Технология приготовления глазури, и особенности ее использования.
73. Технология приготовления масляного крема «Шарлот».
74. Технология приготовления масляного крема «Гляссе».
75. Ассортимент и технология приготовления белковых кремов, и их использование.
76. Параметры выпечки полуфабрикатов для мучных изделий по видам теста.
77. Процессы, происходящие в корке изделий при выпечке.
78. Процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок, обуславливающих переход теста в мякиш.
79. Классификация мучных кондитерских изделий.
80. Технология производства воздушного полуфабриката. Особенности технологических процессов.
81. Технология производства миндально-орехового теста, ассортимент изделий, и их характеристика.
82. Технология производства сливочного основного крема, его назначение.
83. Технология приготовления крема заварного.
84. Технология производства тортов из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
85. Технология производства пирожных из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
86. Технология производства кексов, ассортимент изделий, и их характеристика.
87. Технология производства ромовой бабы, ассортимент изделий, и их характеристика.
88. Классификация булочных изделий.
89. Характеристика видов муки используемых при производстве мучных изделий.
90. Технология производства булочных изделий. Характеристика наполнителей.
91. Новые компоненты сырья и полуфабрикатов кондитерского производства.
92. Принципы снижения калорийности мучных изделий.
93. Использование овощей, фруктов при производстве различных видов теста.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

2. Описание шкалы оценивания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

экзамена предусматривает проведение обязательных 40 баллами из 100.

Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении специальных видов питания и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области организации питания различных предприятий общественного питания.

Для подготовки по билету отводиться 15 мин.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептов.

Оценочные средства для курсового проекта

1. Примерная тематика курсовых проектов:

Наименование темы	
<i>1 Исследование информационных данных о пищевой и энергетической ценности блюд или изделий:</i>	первых блюд
	вторых горячих блюд – из мяса и мясопродуктов
	вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла
	блюда из овощей
	блюда из круп
	блюда из бобовых
	блюда из макаронных изделий
	блюда из яиц и творога
	холодных блюд и закусок
	сладких блюд и напитков
	блюда и изделия из нетрадиционного сырья
	мучные блюда и мучные кулинарные изделия, мучные кондитерские изделия
<i>2 Исследование информации</i>	выбираются блюда национальных кухонь

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

делий.	
--------	--

3. Структура курсового проекта

Курсовой проект имеет следующую композиционную структуру: титульный лист, содержание, введение, основной текст, заключение, список используемых источников, приложения.

Раздел 1. Научные концепции рационального питания

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикаторы или их части					
		ПК-4,			ПК-5		
Осуществляет и оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Проанализировать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,	ИД-1 _{ПК-4}	ИД-2 _{ПК-4}	ИД-3 _{ПК-4}	ИД-1 _{ПК-5}	ИД-2 _{ПК-5}	ИД-3 _{ПК-5}
	Измерять при помощи технических средств основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,	ИД-1 _{ПК-4}	ИД-2 _{ПК-4}	ИД-3 _{ПК-4}	ИД-1 _{ПК-5}	ИД-2 _{ПК-5}	ИД-3 _{ПК-5}
	Оптимизировать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ПК-4}	ИД-2 _{ПК-4}	ИД-3 _{ПК-4}	ИД-1 _{ПК-5}	ИД-2 _{ПК-5}	ИД-3 _{ПК-5}

Раздел 2. Ассортимент и алгоритм производства блюд или изделий

Раздел 3. Характеристика пищевых продуктов, их технологические свойства

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикаторы или их части	
		ПК-4,	ПК-5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Осуществляет и оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию на производство блюд и кулинарных изделий для подбора блюд и изделий. Дать характеристику сырья и продуктов.	ИД-1 _{ПК-4}	ИД-2 _{ПК-4}	ИД-3 _{ПК-4}	ИД-1 _{ПК-5}	ИД-2 _{ПК-5}	ИД-3 _{ПК-5}
--	---	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Раздел 4. Процессы и изменения, происходящие при технологической обработке пищевых продуктов

Раздел 5. Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона

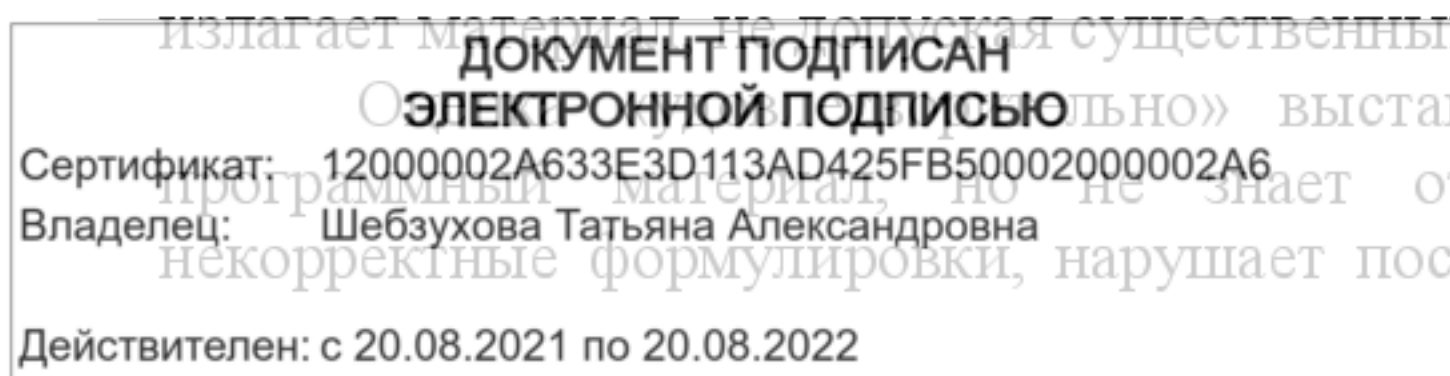
Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикаторы или их части					
		ПК-4,			ПК-5		
Осуществляет и оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию для описания процессов, происходящих при технологической обработке пищевых продуктов рассчитать химический состав блюд. Провести анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона	ИД-1 _{ПК-4}	ИД-2 _{ПК-4}	ИД-3 _{ПК-4}	ИД-1 _{ПК-5}	ИД-2 _{ПК-5}	ИД-3 _{ПК-5}

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного



материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

2. Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по курсовому проекту устанавливается в 100 баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия осуществляется в соответствии Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в СКФУ.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

Для выполнения курсового проекта по дисциплине необходимо производить расчеты в соответствии с заданием и календарным планом, разработанным руководителем. В течение 1-2 недель от начала 8 семестра студент получает задание от руководителя курсового проекта, в соответствии с контрольными сроками представления отдельных разделов выполняет курсовой проект и защищает его в зачетную неделю.

При проверке курсового проекта, оцениваются:

- соответствие темы заданию;
- полнота раскрытия темы;
- четкость в изложении;
- построение презентации;
- последовательность и рациональность выполнения разделов;
- правильность выполнения расчетов;
- , правильность оформления таблиц и графиков;
- соблюдение правил нормоконтроля;

При защите защите проекта оцениваются:

- знание темы;
- умение излагать материал четко, последовательно;
- умение делать выводы по теме;
- владение терминами и понятиями по теме;
- владение методиками расчетов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022