Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Наумова Наталия Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.09.2026 11:16:57
Уникальный программный ключ:
6b5279da4e034bff679172803da5b7b559fc69e2

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ»
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ)
Физико-математический факультет
Кафедра профессионального и технологического образования

Согласовано
Деканом физико-математического факультета
«21» апреля 2025 г.
_____
/Кулешова Ю.Д./

Рабочая программа дисциплины

Практикум по обработке пищевых продуктов

Направление подготовки
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль:
Трудовое обучение (технологии) и экономическое образование или педагог дополнительного образования

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Согласовано учебно-методической комиссией физико-математического факультета
Протокол от «15» апреля 2025 г. № 8
Председатель УМКом_____
/ Кулешова Ю.Д./

Рекомендовано кафедрой профессионального и технологического образования
Протокол от «9» апреля 2025 г. №16
Зав. кафедрой_____
/Корецкий М.Г./

Москва
2025

Автор-составитель:

Ершова Елена Станиславовна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры профессионального и технологического образования

Рабочая программа дисциплины «Практикум по обработке пищевых продуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утвержденного приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 22.02.2018 № 125.

Дисциплина входит в модуль «Предметно-методический модуль (профиль: Трудовое обучение (технологии))», в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения…….....……4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы…….....4
3. Объем и содержание дисциплины…….....…….4
4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся….....……8
5. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине…….....…….13
6. Учебно-методическое и ресурсное обеспечение дисциплины…….....……29
7. Методические указания по освоению дисциплины…….....…….30
8. Информационные технологии для осуществления образовательного процесса по дисциплине…….....…...30
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....30

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

1.1.Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: закрепление теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции, а также подготовка студентов к обучению и воспитанию обучающихся на уроках технологии

Задачи дисциплины:

- изучить классификацию предприятий общественного питания;
- изучить технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- изучить показатели качества готовой продукции;
- изучить правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий;
- изучить технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- научить производить первичную обработку сырья;
- научить выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств;
- научить производить необходимые технологические расчеты;
- научить выбирать инвентарь и технологическое оборудование в соответствии с технологией приготовления кулинарных блюд;

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

ОПК-7. Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.

ПК-1. Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина входит в модуль «Предметно-методический модуль (профиль: Трудовое обучение (технологии))», в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения.

Для освоения дисциплины «Практикум по обработке пищевых продуктов» студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин предыдущего уровня образования: «Охрана труда и здоровьесберегающие технологии».

Освоение дисциплины «Практикум по обработке пищевых продуктов» является необходимой основой для изучения последующих дисциплин: «Основы арт-дизайна кулинарной
и кондитерской продукции», «Организация проектной деятельности школьников» ; для подготовки выпускной квалификационной работы и для дальнейшей профессиональной деятельности в системе образования

3. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем дисциплины

Показатель объема дисциплины	Очная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в часах	72
Контактная работа:	56,2
Практические занятия	56
Контактные часы на промежуточную аттестацию:	0,2
Самостоятельная работа	8

Контроль	7,8

Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой во 2 семестре.

3.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов (тем) Дисциплины с кратким содержанием	Практические занятия Общее количество
Тема 1. Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов. Общественное питание в современных условиях. Классификация предприятий общественного питания, Организация технического контроля на предприятиях пищевой промышленности	8
Тема 2. Кулинарная обработка пищевых продуктов (овощи, рыба). Способы обработки овощей. Способы обработки рыбы. Методика расчета массы отходов, брутто, нетто, отходов. Взаимозаменяемость пищевых продуктов. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке картофеля и овощей. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы	8
Тема 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления супов и блюд из овощей. Блюда из рыбы. Блюда из жареного мяса. Гарниры. Блюда из птицы. Блюда из творога и яиц. Напитки	10
Тема 4. Обработка пищевых продуктов (мяса, птицы, кролика) Обработка мяса, птицы, кролика. Производство полуфабрикатов. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке птицы и кролика. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления пресного теста, фаршей и начинок	10
Тема 5. Оперативное планирование производства и технологическая документация в общественном питании. Нормативная и технологическая документация на предприятиях общественного питания. Разработка технико-технологических карт на фирменные блюда. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Виды меню. Разработка меню для предприятий общественного питания	10
6. Технология приготовления кулинарных блюд и изделий. Салаты. Закуски. Технология приготовления пельменей, блинов и оладий. Сладкие блюда	10
Итого	**56**

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Темы для самостоя-тельного изучения	Изучаемые вопросы	Кол-во часов	Формы самостоятельной работы	Методическое обеспечение	Форма отчетности
Тема 1. Теоретические основы	Общественное питание в современных условиях. Классификация предприятий	2	Исследовать материал по	Учебно-методическое	Тест, конспект, сообщение

технологии обработки пищевых продуктов.	общественного питания, Организация технического контроля на предприятиях пищевой промышленности		изучаемым вопросам	обеспечение дисциплины	
Тема 2. Кулинарная обработка пищевых продуктов (овощи, рыба).	Способы обработки овощей. Способы обработки рыбы. Методика расчета массы отходов, брутто, нетто, отходов. Взаимозаменяемость пищевых продуктов. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке картофеля и овощей. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, конспект, сообщение
Тема 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.	Технология приготовления супов и блюд из овощей. Блюда из рыбы. Блюда из жареного мяса. Гарниры. Блюда из птицы. Блюда из творога и яиц. Напитки	2	Изучить материал по изучаемым вопросам	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, конспект, сообщение
Тема 4. Обработка пищевых продуктов (мяса, птицы, кролика)	Обработка мяса, птицы, кролика. Производство полуфабрикатов. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Технологические расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке птицы и кролика. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления пресного теста, фаршей и начинок	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	Тест, конспект, сообщение
		8			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенции	Формы учебной работы по формированию компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОПК-7. Способен взаимодействовать с участниками образовательных	Когнитивный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Операционный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа

отношений в рамках реализации образовательных программ.	Деятельностный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
ПК-1. Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач.	Когнитивный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Операционный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Деятельностный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа

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

ОПК-7. Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Выражение в баллах БРС
Когнитивный	пороговый	Знание основ организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	Общие знания основ организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	41-60
	продвинутый		Всесторонние знания основ организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ с привлечением дополнительных источников.	81 - 100
Операционный	пороговый	Умение в организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	Низкий уровень сформированности умений организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	41-60
	продвинутый		Высокий уровень сформированности умений организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	81 - 100
Деятельностный	пороговый	Владение первоначальным опытом организации взаимодействия с	Владение первоначальным опытом организации взаимодействия с	41-60

		участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	
	продвинутый		Накопление широкого опыта организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	81 - 100

ПК-1. Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач.

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Выражение в баллах БРС
Когнитивный	пороговый	Знание основ выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач	Общие знания основ использования теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	41-60
	продвинутый		Всесторонние знания основ использования теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении сложных профессиональных задач.	81 - 100
Операционный	пороговый	Умение применить теоретические знания и практические умения и навыки выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональ-ных задач	Низкий уровень сформированности умений применить теоретические знания и практические умения и навыки по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	41-60
	продвинутый		Высокий уровень сформированности умений применить теоретические знания и практические	81 - 100

			умения и навыки по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	
Деятельностный	пороговый	Владение первоначальным опытом применения теоретических знаний и практических умений и навыков выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач	Владение первоначальным опытом применения теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	41-60
	продвинутый		Накопление широкого опыта применения теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	81 - 100

Шкала оценивания тестового задания

Уровень оценивания	Критерии оценивания	Баллы
Тестовое задание	85% – 100% правильных ответов	15-20
	66% – 84% правильных ответов	10-14
	50% – 65% правильных ответов	2-9
	менее 50% правильных ответов	0-1

Шкала оценивания конспекта

Уровень оценивания	Критерии оценивания	Баллы
Конспект	Свободное владение материалом (понятия и их содержание). Необходимо сдать все конспекты практических работ.	17-20
	Достаточное усвоение материала (понятия и их содержание). Необходимо сдать не менее 70% конспектов практических работ.	13-16
	Поверхностное усвоение материала (понятия и их содержание) Необходимо сдать не менее 40 % конспектов практических работ.	8-12
	Неудовлетворительное усвоение материала (понятия и их содержание). Необходимо сдать не менее 10 % конспектов практических работ.	0-7

Шкала оценивания сообщение

Сообщение	если представленное сообщение свидетельствует о проведенном самостоятельном исследовании с привлечением различных источников информации; логично, связно и полно раскрывается тема; заключение содержит логично вытекающие из содержания выводы.	29-30 баллов
	если представленное сообщение свидетельствует о проведенном самостоятельном исследовании с привлечением двух-трех источников информации; логично, связно и полно раскрывается тема; заключение содержит логично вытекающие из содержания выводы.	20-28 балла
	если представленное сообщение свидетельствует о проведенном исследовании с привлечением одного источника информации; тема раскрыта не полностью; отсутствуют выводы.	1-19 баллов
	если сообщение отсутствует	0 баллов

5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерные вопросы для доклада

1. Технологии термической обработки пищевых продуктов
2. Влияние механической обработки на качество продуктов
3. Методы консервирования овощей и фруктов
4. Роль ферментации в пищевой промышленности
5. Современные способы сушки пищевых продуктов
6. Пастеризация молока и её значение
7. Химическая обработка и безопасность пищевых продуктов
8. Гомогенизация молока: принципы и задачи
9. Технология производства сухого молока
10. Стерилизация как метод обеззараживания продуктов
11. Использование маринования для увеличения срока хранения
12. Биологические процессы ферментации и их применение
13. Охлаждение и заморозка как методы сохранения продуктов
14. Влияние различных видов обработки на пищевую ценность
15. Современное оборудование для обработки пищевых продуктов
16. Контроль качества при термической обработке продуктов
17. Особенности обработки мясных продуктов
18. Роль консервантов в пищевой промышленности
19. Энергосберегающие технологии в обработке пищевых продуктов
20. Перспективы развития технологий обработки пищевых продуктов

Пример тестового задания

1. Какой основной метод термической обработки используется для сохранения пищевых продуктов при производстве консервов
   a) стерилизация
   b) сушка
   c) заморозка
   d) ферментация

2. Что из перечисленного является примером механической обработки пищевых продуктов
   a) нарезка
   b) пастеризация
   c) сушка
   d) маринование

3. Для чего применяется сушка пищевых продуктов
   a) для удаления лишней влаги
   b) для улучшения вкуса
   c) для окрашивания
   d) для охлаждения

4. Какая температура обычно используется для пастеризации молока
   a) 72 градуса Цельсия
   b) 100 градусов Цельсия
   c) 40 градусов Цельсия
   d) 120 градусов Цельсия

5. Какая цель ферментации в обработке пищевых продуктов
   a) улучшение вкуса и сохранение
   b) удаление влаги
   c) повышение температуры
   d) заморозка продукта

6. Какой вид обработки используют для увеличения срока хранения продуктов без холодильника
   a) консервация
   b) варка
   c) охлаждение
   d) размораживание

7. Что из перечисленного относится к химической обработке пищевых продуктов
   a) добавление консервантов
   b) измельчение
   c) мойка
   d) заморозка

8. Что такое гомогенизация молока
   a) разрушение крупных жировых частиц до однородного состояния
   b) нагревание молока
   c) замораживание
   d) удаление воды

9. Какой способ обработки применяется для получения сухого молока
   a) распылительная сушка

b) пастеризация
c) ферментация
d) варка

10. Что происходит при стерилизации пищевых продуктов
a) уничтожение всех микроорганизмов
b) уменьшение влаги
c) осахаривание
d) уничтожение только видимых бактерий

11. Какой метод обработки применяется для консервирования овощей и фруктов
a) маринование
b) варка
c) измельчение
d) охлаждение

12. Что такое ферментация
a) процесс брожения под действием микроорганизмов
b) процесс нагревания
c) заморозка
d) сушка продукта

13. При каком способе обработки продукта происходит снижение температуры и замедление микробиологических процессов
a) охлаждение
b) варка
c) стерилизация
d) сушка

14. Какой процесс способствует улучшению вкусовых качеств и текстуры продукта при обработке
a) ферментация
b) пастеризация
c) заморозка
d) стерилизация

15. Что из перечисленного не относится к способам обработки пищевых продуктов
a) окрашивание
b) заморозка
c) сушка
d) стерилизация

Вопросы к зачету с оценкой

1. Что такое пастеризация и для чего она применяется в обработке пищевых продуктов
2. Назовите основные виды термической обработки пищевых продуктов
3. Чем отличается стерилизация от пастеризации
4. Какова роль сушки в сохранении пищевых продуктов
5. Какие методы механической обработки применяются в пищевой промышленности
6. Объясните процесс ферментации и её значение для пищевых продуктов
7. Какие преимущества и недостатки имеет метод заморозки продуктов
8. Что такое гомогенизация молока и какую задачу она решает
9. Назовите химические методы обработки пищевых продуктов

10. В чем заключается маринование и для чего его используют
11. Как влияет термическая обработка на пищевую ценность продукта
12. Какие факторы влияют на качество консервирования овощей
13. В чем суть биохимических изменений при ферментации
14. Опишите основные этапы сушки пищевых продуктов
15. Какие микроорганизмы уничтожаются при пастеризации
16. Назовите способы обработки, увеличивающие срок хранения продуктов
17. Какова цель механической обработки пищевых продуктов
18. Какие процессы происходят при стерилизации продуктов
19. Объясните назначение и принципы работы холодильного оборудования в пищевой промышленности
20. Какие виды сушки применяются для фруктов и овощей
21. Почему важно соблюдать технологию при термической обработке молока
22. Какие физические изменения происходят при заморозке пищи
23. Каковы химические последствия добавления консервантов в пищу
24. Назовите методы контроля качества обработки пищевых продуктов
25. Что происходит с продуктом при ферментации кисломолочных изделий
26. Как измельчение влияет на дальнейшую обработку пищевых продуктов
27. Какие требования предъявляются к оборудованию для обработки пищевых продуктов
28. Почему важно правильно выбирать температуру и время обработки продукта
29. Как процессы сушки влияют на структуру продуктов
30. Назовите основные задачи, которые решает технология обработки пищевых продуктов в пищевой промышленности

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

Требования к тестированию

Предлагаемые тестовые задания предназначены для повторения пройденного материала и закрепления знаний, главная цель тестов - систематизировать знания студентов. Во всех тестовых заданиях необходимо выбрать правильный из предлагаемых ответов, завершить определение либо вставить недостающий термин. Текущий контроль знаний в виде тестирования, проводится в рамках практического занятия.

Написание теста оценивается по шкале от 1 до 20 баллов. Освоение компетенций зависит от результата написания теста.

Требования к сообщению

Сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Требования по оформлению сообщения

Последовательность подготовки сообщения:

1. Подберите и изучите литературу по теме.
2. Составьте план сообщения.
3. Выделите основные понятия.
4. Введите в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения.
5. Оформите текст письменно.
6. Подготовьте устное выступление с сообщением на учебном занятии

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Требования к оформлению текста

Общий объем не должен превышать 5 страниц формата А 4, абзац должен равняться 1,25 см.

Поля страницы: левое - 3 см., правое - 1,0 см., нижнее 2 см., верхнее - 2 см. Текст печатается через 1,5 интервала. Если текст набирается в текстовом редакторе Microsoft Word, рекомендуется использовать шрифты: Times New Roman, размер шрифта - 14 пт.

После заголовка, располагаемого посредине строки, не ставится точка. Не допускается подчеркивание заголовка и переносы в словах заголовка.

Страницы нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся внизу листа по центру, размер шрифта - 12 пт

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию сообщения).

Требования по написанию конспекта.

Конспект – это краткая письменная фиксация основных фактических данных, идей, понятий и определений, устно излагаемых преподавателем или представленных в литературном источнике. Такой вид аналитической обработки материала должен отражать логическую связь частей прослушанной или прочитанной информации. Результат конспектирования – хорошо структурированная запись, позволяющая обучающемуся с течением времени без труда и в полном объеме восстановить в памяти нужные сведения.

Требования к зачету с оценкой

Промежуточная аттестация по дисциплине, определяющая степень усвоения знаний, умений и навыков студентов и характеризующая этапы формирования компетенций по учебному материалу дисциплины, проводится в виде зачета с оценкой.

К зачету с оценкой допускаются студенты, успешно выполнившие все задания на практических занятиях и в рамках самостоятельной работы.

Требования к зачету с оценкой: зачет с оценкой по дисциплине

На зачете с оценкой для демонстрации сформированных знаний, умений, навыков и компетенций студент должен ответить на два вопроса, связанных с изучаемыми в течение семестра темами.

Выбор формы и порядок проведения зачета с оценкой осуществляется кафедрой. Оценка знаний студента в процессе зачета с оценкой осуществляется исходя из следующих критериев:

а) умение сформулировать определения понятий, данных в вопросе, с использованием специальной терминологии, показать связи между понятиями;

б) способность дать развернутый ответ на поставленный вопрос с соблюдением логики изложения материала; проанализировать и сопоставить различные точки зрения на поставленную проблему;

в) умение аргументировать собственную точку зрения, иллюстрировать высказываемые суждения и умозаключения практическими примерами;

При оценке студента на зачете с оценкой преподаватель руководствуется следующими критериями:

Шкала оценивания зачета с оценкой

30-25 баллов - плановые практические задания выполнены в полном объеме; приведен полный, исчерпывающе правильный ответ и даны исчерпывающие верные рассуждения; устный ответ на вопросы констатирует прочное усвоение знаний и умений.

24-18 баллов - плановые практические задания выполнены в полном объеме; поставленные задачи решены правильно, однако рассуждения, приводящие к ответу, представлены не в полном объеме, или в них содержатся логические недочеты; устный ответ на вопросы содержит неточности, незначительные погрешности в изложении теории.

17-9 баллов - плановые практические задания выполнены, даны правильные ответы, но в некоторых из них допущены ошибки; устный ответ на вопросы показывает отдельные пробелы в знаниях студента.

8-5 балла - плановые практические задания выполнены не в полном объеме; устный ответ на вопросы содержит грубые ошибки в изложении теории, которые показывают значительные пробелы в знаниях студента; более половины вопросов оказались без ответов; знания и умения не соответствуют требованиям программы.

4-0 баллов – не выполнены плановые практические задания, студент объявляет о непонимании материала дисциплины, о полном незнании ответа на поставленные теоретические вопросы, непонимании вопросов основ робототехники и автоматизации производства.

Итоговая шкала оценивания результатов освоения дисциплины

При выставлении итоговой оценки преподавателем учитывается работа студента в течение всего срока освоения дисциплины, а также баллы, полученные на промежуточной аттестации.

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	81-100	Отлично (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-7, ПК-1
4	61-80	Хорошо (зачтено)	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций: ОПК-7, ПК-1
3	41-60	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-7, ПК-1
2	0-40	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-7, ПК-1

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература:

1. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. Технология продукции общественного питания. Практикум. 2-е изд. Москва, 2024. URL: https://urait.ru/bcode/542167
2. Бешенков С.А., Шутикова М.И., Неустроев С.С., Миндзаева, Лабутин В.Б., Филиппов В.И. Технология. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов. Учебник для 7-9 классов. 2025. URL: https://prosv.ru/product/tehnologiya-tehnologii-obrabotki-materialov-pischevih-produktov-7-9-klass-uchebnik01/
3. Часовщикова М.А. Практикум по молочному делу. 2023 (актуально для 2024-2025 учебных программ). URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
4. Андреева А., Анцыперова М.А. Практическое использование технологического оборудования лаборатории современного хлебопекарного и кондитерского производства. 2023. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/

5. Коростелева Л.А., Долгошева Е.В. Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины. 2023. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
6. Миллер Ю.Ю., Киселева Т.Ф., Арышева Ю.В. Современные подходы в технологии солода и напитков брожения. 2023. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
7. Громов С.В., Кириченко В.А. Транспортное оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности. 2023. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
8. Божкова С.Е., Скачков Д.А., Храмова В.Н. Физико-химические и биохимические основы производства мясных продуктов. 2023. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
9. Разаков М.А. Процессы и аппараты пищевых производств. Лабораторный практикум. 2024. URL: https://e.lanbook.com/book/4054221

6.2. Дополнительная литература

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум. 2-е изд. 2024. URL: https://urait.ru/bcode/414320
2. Богданов В.Д., Дацун В.М., Ефимова М.В. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания. 2024. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
3. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А. Практикум по обработке пищевых продуктов. 2024. URL: https://urait.ru/bcode/542167
4. Антипов, Васильев. Проектирование и конструирование техники пищевых технологий. 2025. URL: https://www.labirint.ru/genres/2619/
5. Зуев, Пеленко. Технологическое оборудование молочной промышленности. 2025. URL: https://www.labirint.ru/genres/2619/
6. Калинина Л.В., Ганина В.И., Дунченко Н.И. Технология цельномолочных продуктов. Учебное пособие. 2024. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
7. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. Учебник. 2024. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
8. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. 2024. URL: https://obuchalka.org/knigi-po-tehnologiyam-obrabotki-pischevih-produktov/
9. Богданов В.Д., Дацун В.М. Лабораторный практикум по технологии пищевых продуктов. 2024. URL: https://e.lanbook.com/book/71664
10. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие. Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, 2024. URL: https://urait.ru/bcode/542167

6.3.Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. http://publ.lib.ru/publib.html- Публичная электронная библиотека.
2. http://nlr.ru/elibrary - Электронная библиотека РНБ
3. https://1sept.ru/ - издательский дом «Первое сентября»;
4. http://www.metodkabinet.eu/bibliopedagog.html - педагогическая библиотека;
5. https://www.gpntb.ru/ - Государственная публичная научно-техническая библиотека.
6. https://hetoday.ru/ - журнал «Высшее образование сегодня».
7. https://ikt.ipk74.ru/services/29/134/ - портал по информационно-коммуникационным технологиям в образовании
8. https://ficto.ru/pressa/zhurnaly - научно-методический журнал «Информатизация образования и науки»;

9. http://window.edu.ru/resource/726/36726 - Российский портал открытого образования
10. http://pedagogika-rao.ru/ - журнал «Педагогика»;
11. https://edu.ru/ - Российский общеобразовательный портал
12. https://ug.ru/ - «Учительская газета»;
13. http://www.vovr.ru/ - научно-педагогический журнал Министерства образования и науки РФ «Высшее образование в России»;
14. https://www.znanierussia.ru/ - Общество «Знание» России
15. www.gotovim.ru
16. www.obed.ru
17. www.openclass.ru/wiki-pages/51789
18. www.KARVrNG.ru - Карвинг, мастер-класс;
19. www.VIP.KM.ru - Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия
20. Презентации в программе Power Point.
21. Электронно-библиотечная система Лань https://e.lanbook.com
22. ООО «Электронное издательство Юрайт» https://urait.ru

7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1.Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

8.ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Лицензионное программное обеспечение:
Microsoft Windows
MicrosoftOffice
KasperskyEndpointSecurity

Информационные справочные системы:
Система ГАРАНТ
Система «КонсультантПлюс»

Профессиональные базы данных:
fgosvo.ru – Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования
pravo.gov.ru - Официальный интернет-портал правовой информации
www.edu.ru – Федеральный портал Российское образование

Свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:
ОМС Плеер (для воспроизведения Электронных Учебных Модулей),
7-zip,
Google Chrome

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает в себя:
- учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебной мебелью, доской, демонстрационным оборудованием, персональными компьютерами, проектором;

- помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.