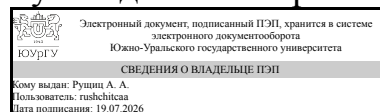


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. А. Руциц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.26 Основные принципы переработки сырья
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

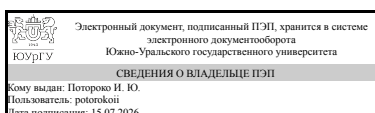
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

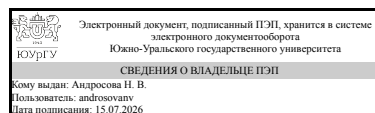
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование научно-теоретических основ переработки пищевого сырья и представлений о роли пищевых веществ в формировании качества готовой продукции. Задачи изучения дисциплины: - изучение основных способов кулинарной обработки пищевого сырья и их влияния на качество, безопасность и пищевую ценность продукции общественного питания; - изучение свойств основных пищевых веществ и их роль в формировании качества продукции; - приобретение навыков физических и химических методов исследования свойств сырья и готовой продукции; - приобретение навыков прогнозирования свойств сырья и его влияния на качество продукции.

Краткое содержание дисциплины

Способы кулинарной обработки пищевого сырья. Физико-химические свойства белков, липидов и углеводов пищевого сырья и их изменение при кулинарной обработке. Изменение пищевой ценности сырья при кулинарной обработке и формирование качества готовой продукции. Структурно-механические свойства сырья и готовой продукции. Обработка плодов, овощей и грибов. Обработка мяса и гидробионтов. Обработка птицы, дичи, кролика. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знает: современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья Умеет: анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач Имеет практический опыт: применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знает: основные технологические принципы переработки сырья Умеет: использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	Знает: научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья;

питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	принципы управления технологическими процессами Умеет: обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья Имеет практический опыт: организации и проведения технологических процессов переработки сырья
---	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.17 Органическая химия, 1.О.23 Теплотехника, 1.О.19 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, 1.О.32 Основы проектной деятельности, 1.О.30 Технология продукции общественного питания, 1.О.22 Электротехника и электроника, 1.О.18 Биохимия, 1.О.16 Неорганическая химия, 1.О.13 Физика, 1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания, 1.О.24 Прикладная микробиология, 1.О.14 Физическая химия, 1.О.12 Математика, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования, 1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.17 Органическая химия	Знает: Механизмы органических реакций и методы управления ими. Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования их структуры Умеет: Предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результат органических реакций в зависимости от условий Имеет практический опыт: Определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса. Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ
1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания	Знает: научные основы технологии производства пищевой продукции, особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы

	исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания , состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; Умеет: анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, , проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья , объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; Имеет практический опыт: организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции, проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов
1.О.12 Математика	Знает: Базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других дисциплин и самостоятельного приобретения знаний; источники самостоятельного получения новых знаний по математическим дисциплинам Умеет: Самостоятельно составлять план решения задачи на основе имеющихся знаний; обнаруживать недостаток знаний для решения поставленной задачи; сравнивать различные способы решения задачи и выбирать наиболее оптимальный способ Имеет практический опыт: Навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи
1.О.22 Электротехника и электроника	Знает: Особенности выполнения цепочных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест расчетов Умеет: Разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей Имеет практический опыт: Чтения электрических схем
1.О.32 Основы проектной деятельности	Знает: основы социального взаимодействия и работы в команде, основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления, естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы

	теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности Умеет: определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: работы в команде, участия в проектной деятельности, применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности
1.О.18 Биохимия	Знает: возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт, методики оценки основных биохимических показателей; химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; Умеет: проводить исследования состава и свойств пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты; осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач Имеет практический опыт: работы со специализированным оборудованием; выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ), проведения экспериментальных исследований, использования специализированного оборудования
1.О.16 Неорганическая химия	Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений; - способы выражения концентраций веществ в растворах Умеет: -определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе

	элементов;определять возможные продукты химическихреакций; проводить расчеты концентрацийрастворов; готовить растворы заданнойконцентрации; определять измененияконцентраций растворов при протеканииреакций; анализировать химические явления,выделять их суть, сравнивать, обобщать, делатьвыводы, использовать законы химии присравнении различных явлений Имеет практический опыт: -правилами определения возможныхпродуктов химических реакций; способамирасчета концентраций растворов; навыкамиприготовления растворов различныхконцентраций; навыками титрования растворо
1.О.19 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Знает: Основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания Умеет: Осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции Имеет практический опыт: Использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции
1.О.23 Теплотехника	Знает: Основные законы и уравнениямолекулярной физики Умеет: Использовать физические параметры длярешения прикладных задач Имеет практический опыт: Решения задачприкладного характера
1.О.13 Физика	Знает: Базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики итермодинамики; • основы электричества(проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики Умеет: Определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента Имеет практический опыт: Научно-исследовательской деятельности
1.О.30 Технология продукции общественного питания	Знает: основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, приоритетные направления развития в области производства продукции питания;, ассортимент и

	технологии продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли Умеет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания
1.О.24 Прикладная микробиология	Знает: микробиологические показатели определяемые в пищевой продукции и методы их определения, нормативные документы, регламентирующие требования к микробиологическим показателям пищевой продукции, особенности строения, физиологию и систематику микроорганизмов, роль микроорганизмов в производстве пищевых продуктов, основные методы микробиологических исследований, санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения; Умеет: осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности по микробиологическим показателям, анализировать микробиологические процессы; применять методы микробиологических исследований при оценке качества и безопасности пищевой продукции; Имеет

	практический опыт: осуществления контроля соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности, в части микробиологического контроля, использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции
1.О.14 Физическая химия	Знает: фундаментальные разделы физической и коллоидной химии; основные теоретические и экспериментальные методы физической химии; современные теории и принципы, на которых основаны исследования, используемые в технологии пищевых производств; основные понятия и законы коллоидной химии; закономерности поведения дисперсных систем, критерии их устойчивости. Умеет: использовать основные приемы обработки экспериментальных данных; определять по справочным данным основные физические характеристики различных веществ; проводить физико-химические расчеты; обобщать и обрабатывать экспериментальную информацию. Имеет практический опыт: в области исследования физико-химических свойств биологически активных веществ; работы со справочной химической литературой; применения законов физической химии для решения теоретических и практических задач, связанных с профессиональной деятельностью.
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов. Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов. Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных

	источников и баз данных, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 12,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		6
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	4	4
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	95,5	95,5
Подготовка к практическим работам	24,5	24,5
Подготовка к экзамену	27	27
Подготовка доклада на заданную тему	17	17
Подготовка к тестированию	27	27
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные понятия и определения дисциплины, понятие о сырье и его многообразии. Способы кулинарной обработки сырья	0	0	0	0
2	Изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки	2	0	2	0
3	Обработка сырья растительного происхождения	2	0	2	0
4	Обработка сырья животного происхождения	0	0	0	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Изменения основных пищевых веществ растительного и животного сырья	2

		при кулинарной обработке	
2	3	Обработка овощей, плодов, грибов	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим работам	ОЛ, ДЛ	6	24,5
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	6	27
Подготовка доклада на заданную тему	ОЛ, ДЛ	6	17
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	6	27

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	Защита отчета по практической работе №1	0,05	5	Защита отчетов состоит из проверки содержания отчета и ответов на уточняющие вопросы преподавателя. Критерии выставления баллов: 5 баллов - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает глубокое знание темы, легко отвечает на поставленные вопросы. 4 балла - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает хорошее знание темы, достаточно легко отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - отчет предоставлен в установленные сроки; содержание	экзамен

					отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения в некоторых местах нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с небольшим затруднением. 2 балла - отчет представлен с опозданием; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с затруднением. 0 баллов - отчет не сдан. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	6	Текущий контроль	Защита отчета по практической работе №2	0,05	5 Защита отчетов состоит из проверки содержания отчета и ответов на уточняющие вопросы преподавателя. Критерии выставления баллов: 5 баллов - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает глубокое знание темы, легко отвечает на поставленные вопросы. 4 балла - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает хорошее знание темы, достаточно легко отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - отчет предоставлен в установленные сроки; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения в некоторых местах нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с небольшим затруднением. 2 балла - отчет представлен с опозданием; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных,	экзамен

					логичность построения нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с затруднением. 0 баллов - отчет не сдан. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
3	6	Текущий контроль	Практическая работа №3 "Обработка мяса"	0,05	5	экзамен
Практическая работа выполняется в виде отчета на заданную тему. Защита отчетов состоит из проверки содержания отчета и ответов на уточняющие вопросы преподавателя. Критерии выставления баллов: 5 баллов - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает глубокое знание темы, легко отвечает на поставленные вопросы. 4 балла - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает хорошее знание темы, достаточно легко отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - отчет предоставлен в установленные сроки; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения в некоторых местах нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с небольшим затруднением. 2 балла - отчет представлен с опозданием; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с затруднением. 0 баллов - отчет не сдан. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания						

						результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
4	6	Текущий контроль	Практическая работа №4 "Обработка рыбы"	0,05	5	Практическая работа выполняется в виде отчета на заданную тему. Защита отчетов состоит из проверки содержания отчета и ответов на уточняющие вопросы преподавателя. Критерии выставления баллов: 5 баллов - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает глубокое знание темы, легко отвечает на поставленные вопросы. 4 балла - отчет предоставлен в установленный срок; содержание отчета характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения, наличием выводов; студент показывает хорошее знание темы, достаточно легко отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - отчет предоставлен в установленные сроки; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения в некоторых местах нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с небольшим затруднением. 2 балла - отчет представлен с опозданием; содержание отчета характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения нарушена, выводы присутствуют частично; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на поставленные вопросы с затруднением. 0 баллов - отчет не сдан. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
5	6	Текущий контроль	Тестирование по разделу "Изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной	0,15	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия	экзамен

			обработки"			используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
6	6	Текущий контроль	Тестирование по разделу: "Обработка сырья растительного происхождения"	0,15	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
7	6	Текущий контроль	Тестирование по разделу: "Обработка сырья животного происхождения"	0,15	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
8	6	Текущий контроль	Доклад по теме: "Структурно-механические свойства пищевого сырья"	0,1	10	Доклад выполняется студентом индивидуально по выбранной теме. Критерии оценивания: 10 баллов - доклад предоставлен в установленный срок; содержание доклада характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения; студент показывает глубокое знание темы, легко отвечает на уточняющие вопросы. 8 баллов - доклад предоставлен в установленный срок; содержание характеризуется полнотой представленной информации, логичностью построения; студент показывает хорошее знание темы, достаточно легко отвечает на уточняющие вопросы. 6 баллов - доклад предоставлен в установленные сроки; содержание характеризуется отсутствием некоторых данных, логичность построения в некоторых местах нарушена; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на уточняющие вопросы с небольшим затруднением. 4 балла - доклад представлен с опозданием; содержание характеризуется	экзамен

					отсутствием некоторых данных, логичность построения нарушена; студент показывает удовлетворительное знание темы, отвечает на уточняющие вопросы с затруднением. 0 баллов - доклад не сдан. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)		
9	6	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Экзамен проводится по билетам, в каждом экзаменационном билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение экзамена - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид	Процедура проведения	Критерии
-----	----------------------	----------

промежуточной аттестации		оценивания
экзамен	Экзамен проводится по билетам, в каждом экзаменационном билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение экзамена - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-2	Знает: современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья					+	+	+	+	+
ОПК-2	Умеет: анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач	+	+	+	+					+
ОПК-2	Имеет практический опыт: применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья	+	+	+	+					+
ОПК-3	Знает: основные технологические принципы переработки сырья					+	+	+	+	+
ОПК-3	Умеет: использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	+	+	+	+					+
ОПК-3	Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования				+					+
ПК-4	Знает: научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами					+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья	+	+	+	+					+
ПК-4	Имеет практический опыт: организации и проведения технологических процессов переработки сырья	+	+	+	+					+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М. : Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. : ил.
2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 349, [2] с. : ил.
3. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 413, [2] с. : ил.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.; Киев : Лада: Арий, 2008. - 678, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Пищевая химия : Учеб. для вузов / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др.; Под ред. А. П. Нечаева. - 3-е изд., испр.. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 631, [1] с. : ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Пищевая промышленность : науч.-произв.журн. / Изд-во "Пищевая промышленность". - М., 2001-. -. URL:
<http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=first>

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания / Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева. - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания / Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева. - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид	Наименование	Библиографическое описание
---	-----	--------------	----------------------------

	литературы	ресурса в электронной форме	
1	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Катанаева, Ю. А. Реология пищевых масс : учебное пособие / Ю. А. Катанаева, В. П. Головинов. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2025. — 226 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/518060 (дата обращения: 15.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	105 (3г)	материально-техническая база лаборатории