

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Индустриальные технологии кулинарной продукции**

: 38.03.02

: 3, : 6

		<b>6</b>
<b>1</b>	( )	3
<b>2</b>		108
<b>3</b>	, .	65
<b>4</b>	, .	18
<b>5</b>	, .	18
<b>6</b>	, .	18
<b>7</b>	, .	18
<b>8</b>	, .	2
<b>9</b>	, .	9
<b>10</b>	, .	43
<b>11</b>	( , , )	
<b>12</b>		

( ): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1, ,

( ): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . . . . .

:

, . . . . .

:

. . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения:</b>	
10.	
12.	
1.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений; в части следующих результатов обучения:</b>	
7.	
8.	
9.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; в части следующих результатов обучения:</b>	
1.	/

# 2.

2.1

--	--

<b>.6. 10</b>	
1.о перспективах развития промышленных технологий в общественном питании и основные направления их внедрения.	; ; ; ;
<b>.6. 7</b>	
2.об основных направлениях внедрения промышленных технологий в совершенствование организации питания по месту работы и учебы	; ; ;
<b>.6. 12</b>	
3.нормативно-технологическую документацию на продукцию промышленных технологий.	; ; ; ;
<b>.6. 8</b>	
4.технологию производства полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности, охлажденных и замороженных блюд	; ; ; ;
<b>.6. 10</b>	
5.инновационно-промышленные технологии	; ; ; ;
<b>.6. 9</b>	

6.производить расчеты потерь при первичной обработке овощей, мяса и рыбы	;
<b>.6. 1</b>	;
7.внедрять инновационные индустриальные технологии по производству полуфабрикатов кулинарной продукции	;
<b>.8. 1</b>	;
8.владения нормативно-технической документацией	;

3.

3.1

	,	.	
<b>: 6</b>			
:			
1.			
1.			
2.	0	2	1, 2
3.			
:			
2.			
1.	0	2	2, 3
2.			
:			
3.	0	4	1, 2, 3
:			
4.	0	4	1, 2, 3, 4
:			
5.	0	4	5, 7
6.	0	2	5, 7

	,	.			
: 6					
:					
1.	2	6	1, 3, 6, 8	1. - 2. ; 3. ; 4. . ;	
:					
3.	4	6	3, 4, 5, 8	1. 2. ; 3. ; 4. .	
:					
2.	Sous vide,	2	6	3, 5, 6, 8	1. , , ; Sous vide, ; 2. Sous vide; Sous 3. Sous vide; 4. ; 5. ; 6. .

	,	.		
: 6				

:				
1.	1	2	1, 2, 3, 8	31986-2012 " : , "
2.	1	2	3, 4, 6, 8	
3.	1	2	3, 4, 6, 8	, .
4.	1	2	3, 4, 6, 8	, .
:				
5.	2	2	2, 3, 5, 7	" "
:				

6.	2	4	3, 4, 7, 8	
:				
4.	2	4	5, 7, 8	Cap Kold. Sous Vide.

**4.**

: 6				
1		6, 8	16	2
<p>3 : [ ]: [2017]. - <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024</a>. - ; [2016]. - 19, [1] : [2016]. - <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
2		1, 2, 3, 4, 5	21	5
<p>[ ]: [2017]. - <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024</a>. - ; [2016]. - 19, [1] : [2016]. - <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
3		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	6	2
<p>1 2 : [ ]: [2017]. - <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024</a>. - ; [2016]. -</p>				

## 5.

( . 5.1).

5.1

	-
	e-mail: ; :DiSpace
	e-mail: ; :DiSpace
	e-mail: ; :DiSpace
	:DiSpace; :

5.2

1	-	.6; .6; .8;
<p><b>Формируемые умения:</b> з10. знать основы индустриальных технологий кулинарной продукции и инновационные технологии; з12. знать принципы построения рецептур на продукцию индустриального производства; у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование; у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений; у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы; у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Краткое описание применения:</b> Решение ситуационных задач во время лабораторных и практических занятий</p>		

## 6.

( ),

-

ECTS.

. 6.1.

6.1

<b>: 6</b>		
<i>Лабораторная:</i>	20	40
<i>Практические занятия:</i>	10	20
<i>РГЗ:</i>	10	20
<p style="font-size: small;">- / . . . . . , [2017]. - [ : 1:</p> <p style="font-size: x-small;">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024. - . . . . .</p>		

Зачет:	10	20
<a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024</a>		

6.2

6.2

.6	10.		+
	12.		+
	1.		+
.6	7.		+
	8.	+	+
	9.	+	+
.8	1.	+	+

1

## 7.

1. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по торговым специальностям] / В. Д. Ершов. - Санкт-Петербург, 2010. - 227, [2] с. : табл., ил., схемы

2. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания"] / [А. И. Мглинец и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - СПб., 2010. - 735 с. : ил., табл.

3. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл.

4. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 350 с. : ил., табл.

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
5. :

## 8.

### 8.1

1. Мацейчик И. В. Индустриальные технологии кулинарной продукции [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000235024](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235024). - Загл. с экрана.
2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234042](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042)

### 8.2

- 1 Windows
- 2 Office

## 9.

1	( - ) , ,	,

1	( Internet )	-

1	HUALIAN MINERRY CO.LTD . .JEJU JDZ-260/PD	
2	" "	
3	ELECTROUX A0S061EAA1 267000 EL6/10	
4	5KSM90BWH	
5		

6	" " 100 10 ( . . . 32)	
7	" " 102 10 ( . . . 32)	
8	Binatone	
9		
10	805	
11	SEEWER RONDO	
12	. TAUR022-2V	
13	Macap S F4c10	
14	"DC-32"	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”  
ДЕКАН ФБ  
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### **Индустриальные технологии кулинарной продукции**

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии  
питания

## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Индустриальные технологии кулинарной продукции» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (РГЗ)	Промежуточная аттестация (зачет)
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	з10. знать основы индустриальных технологий кулинарной продукции и инновационные технологии	Индустриализация общественного питания - магистральное направление его развития: 1.Основные направления индустриализации общественного питания 2.Интенсификация и совершенствование технологических процессов 3.Разработка региональных программ индустриализации общественного питания Индустриализация школьного питания. Отечественный и зарубежный опыт организации школьного питания Индустриальные технологии в приготовлении мучных кондитерских изделий Инновационные технологии вакуумирования Sous vide, шоковая заморозка Обоснование мощности заготовочных предприятий общественного питания Основные направления индустриализации общественного питания Производство мясных полуфабрикатов и мясопродуктов Технология вакуумирования и шоковой заморозки Технология вакуумирования и шоковой заморозки Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд Централизованное производство продукции и ее комплектация в цехе бортового питания ЗАО"Капитан".		Зачет, вопросы 8–20
ОПК.6	з12. знать принципы построения рецептур на продукцию индустриального производства	Индустриализация школьного питания. Отечественный и зарубежный опыт организации школьного питания Индустриальные технологии в приготовлении мучных кондитерских изделий Индустриальные технологии производства бульонов, салатов Инновационные технологии вакуумирования Sous vide, шоковая заморозка Кооперирование общественного питания с пищевой		Зачет, вопросы 2, 7, 11–20

		<p>промышленностью: 1. Рациональное использование сырьевых ресурсов и кооперирование производства полуфабрикатов 2. Нетрадиционные побочные виды сырья и их использование для производства полуфабрикатов</p> <p>Обоснование мощности заготовочных предприятий общественного питания</p> <p>Основные направления индустриализации общественного питания</p> <p>Производство мясных полуфабрикатов и мясопродуктов</p> <p>Производство мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы</p> <p>Производство полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Производство полуфабрикатов из сырых овощей</p> <p>Централизованное производство продукции и ее комплектация в цехе бортового питания ЗАО "Капитан".</p>		
ОПК.6	<p>у1. уметь выбирать рациональные технологические процессы изготовления продукции, инструменты, эффективное оборудование</p>	<p>Индустриальные технологии производства бульонов, салатов</p> <p>Технология вакуумирования и шоковой заморозки</p> <p>Технология вакуумирования и шоковой заморозки</p> <p>Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд</p> <p>Централизованное производство продукции и ее комплектация в цехе бортового питания ЗАО "Капитан".</p>		Зачет, вопросы 10–20
ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	<p>у7. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы</p>	<p>Индустриализация общественного питания - магистральное направление его развития: 1. Основные направления индустриализации общественного питания</p> <p>2. Интенсификация и совершенствование технологических процессов</p> <p>3. Разработка региональных программ индустриализации общественного питания</p> <p>Индустриализация школьного питания. Отечественный и зарубежный опыт организации школьного питания</p> <p>Кооперирование общественного питания с пищевой промышленностью: 1. Рациональное использование сырьевых ресурсов и кооперирование производства полуфабрикатов 2. Нетрадиционные побочные виды сырья и их использование для производства полуфабрикатов</p> <p>Обоснование мощности заготовочных предприятий общественного питания</p> <p>Основные направления</p>		Зачет, вопросы 2, 7, 16–20

		индустриализации общественного питания Централизованное производство продукции и ее комплектация в цехе бортового питания ЗАО"Капитан".		
ПК.6	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Индустриальные технологии в приготовлении мучных кондитерских изделий Индустриальные технологии производства бульонов, салатов Обоснование мощности заготовочных предприятий общественного питания Производство мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы Производство полуфабрикатов из рыбы Производство полуфабрикатов из сырых овощей	РГЗ	Зачет, вопросы 11–20
ПК.6	у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	Инновационные технологии вакуумирования Sous vide, шоковая заморозка Производство мясных полуфабрикатов и мясопродуктов Производство мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы Производство полуфабрикатов из рыбы Производство полуфабрикатов из сырых овощей	РГЗ	Зачет, вопросы 7, 11–20
ПК.8 владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	у1. уметь организовать документооборот в процессе внедрения технологических/продуктовых инноваций или организационных изменений	Индустриальные технологии в приготовлении мучных кондитерских изделий Индустриальные технологии производства бульонов, салатов Инновационные технологии вакуумирования Sous vide, шоковая заморозка Основные направления индустриализации общественного питания Производство мясных полуфабрикатов и мясопродуктов Производство мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы Производство полуфабрикатов из рыбы Производство полуфабрикатов из сырых овощей Технология вакуумирования и шоковой заморозки	РГЗ	Зачет, вопрос 2

## 2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 6 семестре - в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.6, ПК.6, ПК.8.

Зачет проводится в письменной форме, по билетам. Структура билета, перечень вопросов к зачету и критерии оценки зачета представлены в паспорте зачета по дисциплине.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 6 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание

(РГЗ). Требования к выполнению РГЗ, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.6, ПК.6, ПК.8, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

### **Общая характеристика уровней освоения компетенций.**

**Ниже порогового.** Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

**Пороговый.** Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

**Базовый.** Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

**Продвинутый.** Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

## Паспорт зачета

по дисциплине «Индустриальные технологии кулинарной продукции», 6 семестр

### 1. Методика оценки

Зачет проводится в письменной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–10, второй вопрос из диапазона вопросов 11–20 (список вопросов приведен ниже). В ходе зачета преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

### Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
Факультет бизнеса

#### Билет № 1

к зачету по дисциплине «Индустриальные технологии кулинарной продукции»

---

1. Нормативно-технологическая документация на продукцию индустриальных технологий.
2. Технология производства полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП \_\_\_\_\_  
(подпись)

Л.Н. Рождественская  
(дата)

### 2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает не принципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на билет для зачета билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет *14–17 баллов*.

- Ответ на билет для зачета билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет *18–20 баллов*.

### **3. Шкала оценки**

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

### **4. Вопросы к зачету по дисциплине «Индустриальные технологии кулинарной продукции»**

1. Основные направления индустриализации общественного питания.
2. Нормативно-технологическая документация на продукцию индустриальных технологий.
3. Разработка региональных программ индустриализации общественного питания.
4. Кооперирование общественного питания с пищевой промышленностью.
5. Обоснование мощности заготовочных предприятий общественного питания.
6. Инженерно-технические и организационно-экономические аспекты индустриальных технологий.
7. Факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции.
8. Индустриализация школьного питания.
9. Отечественный и зарубежный опыт организации школьного питания.
10. Индустриальные технологии и совершенствование организации питания по месту работы и учебы.
11. Технология производства полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности.
12. Индустриальная технология производства бульонов, салатов.
13. Технология приготовления замороженных мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
14. Технология вакуумирования и интенсивной заморозки.
15. Технология охлажденных и замороженных блюд.
16. Производство кулинарных изделий из овощей в ассортименте: биточки, запеканки, голубцы и овощи пассерованные.
17. Инновационные технологии производства мучных кондитерских изделий.
18. Индустриальные технологии производства полуфабрикатов из мяса.
19. Индустриальные технологии производства полуфабрикатов из рыбы.
20. Индустриальные технологии производства полуфабрикатов из овощей и картофеля.

## Паспорт расчетно-графического задания

по дисциплине «Индустриальные технологии кулинарной продукции», 6 семестр

### 1. Методика оценки

В рамках расчетно-графического задания по дисциплине студенты должны разработать ТТК на новую кулинарную продукцию и определить потери сырья при механической и тепловой обработке продукции.

Этапы выполнения РГЗ:

- поиск, подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

Обязательные структурные части РГЗ:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- расчетная (основная) часть: сырье и пол;
- заключение (выводы);
- список использованных источников.

Оцениваемые позиции:

- соответствие работы заданию;
- новизна и актуальность информации;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала.

### 2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если расчеты в РГЗ выполнены неправильно, оформление ТТК и работы не соблюдается, оценка составляет 0–9 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если в расчетах и оформлении ТТК имеются ошибки, оценка составляет 10–13 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если имеются недочеты в оформлении ТТК и работы в целом, оценка составляет 14–17 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если все требования выполнены, оценка составляет 18–20 баллов.

### 3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита расчетно-графического задания оценивается в диапазоне от 10 до 20 баллов.

Срок сдачи РГЗ определяется согласно утвержденному графику учебного процесса, в случае необходимости может быть продлен.

При сдаче позже установленного срока (или доработки) оценка снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка РГЗ по количеству баллов

Время сдачи РГЗ	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком не более 2 недель после защиты)	позже срока (или после 2 и более недель доработки после защиты)
Оценка в баллах	20	11–19	10

Если студент сдает не свою тему согласно ранее выданному заданию, предварительно не согласовав смену темы с преподавателем, полученная оценка за исправленное и доработанное РГЗ не может превышать 10 баллов независимо от уровня его выполнения.

#### **4. Пример типового задания**

Составить технико-технологическую карту на кулинарную продукцию «Запеканка из моркови» на 100 порций выходом 200 г. Определить потери при механической и тепловой обработке.