

«

»

“ ”

“ ”

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы кулинарии

: 19.03.04

, :  
: 2 3, : 4 5

		4	5
1	( )	0	3
2		0	108
3	, .	2	23
4	, .	2	4
5	, .	0	0
6	, .	0	8
7	, .	0	4
8	, .	0	2
9	, .		9
10	, .	0	83
11	( , , )		
12			

( ): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

( ): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . . . . . . . .

:

, . . . . . . . .

:

. . . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ОПК.3</b> способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.1</b> способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
8.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.6</b> способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
3.	

# 2.

2.1

--	--

<b>.1. 8</b>	
1. об основах кулинарии и технологических процессах приготовления пищи	;
<b>.3. 1</b>	
2. о производственной санитарии и личной гигиене сотрудников	;
3. - первичную обработку сырья - способы тепловой кулинарной обработки продуктов - приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса	;
4. - технологию приготовления блюд, соответствующих по сложности 3 поварскому разряду - требования к качеству приготовленных блюд	;
5. самостоятельно приготовить, оформить и подать блюда, соответствующих по сложности 3 поварскому разряду	;
<b>.1. 8</b>	
6. оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд	;
<b>.6. 3</b>	
7. рассчитать и определить нормы отходов и потерь при первичной и тепловой обработке овощей, рыбы, мяса	;
8. - пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий - составления технологических карт	;

# 3.



2.	2:	( 63, 100 )				1
		( 143, 300/10/5)	2	4	5, 6, 7, 8	2
		- ( 387, 150)				3
		463, 100 )				4
		( 647, 200 )				

4.

: 5					
1			1, 2, 3, 4, 7	47	7
<p>.. 3 :</p> <p>/ . . . - ; [ . : . . , . . ] .-</p> <p>, 2016. - 19, [1] .: ..-</p> <p><a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a> [</p> <p>]: - / . . . ; . . . - .-</p> <p>, [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271</a>. -</p>					
2			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	36	2
<p>.. 1 2 :</p> <p>/ . . . - ; [ . : . . , . . ] .-</p> <p>, 2016. - 19, [1] .: ..-</p> <p><a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a> [</p> <p>]: - / . . . ; . . . - .-</p> <p>, [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271</a>. -</p>					

5.

- , ( . 5.1).

5.1

	-
	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; :DiSpace
	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; :DiSpace
	e-mail:ashirova@corp.nstu.ru; :DiSpace
	:DiSpace; :

1		.3; .1; .6;
<p><b>Формируемые умения:</b> з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания; у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг; у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции</p>		
<p><b>Краткое описание применения:</b> Применяется при подготовке и проведении лабораторных занятий.</p>		
<p>[ ]: - / . . . ; . . . . .  , [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271</a>. -</p>		

## 6.

( ), - 15- ECTS.  
. 6.1.

## 6.1

: 5		
<i>Лабораторная:</i>	40	80
[ ]: - / . . . . . , [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271</a> . -		
<i>Зачет:</i>	10	20
[ ]: - / . . . . . , [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271</a> . -		

## 6.2

## 6.2

.3	1.	+
.1	8.	+
.6	3.	+

1. Общественное питание. Мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63746.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 440 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62440.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для ПТУ / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л. Л. Татарская. - М., 1987. - 365, [1] с., [4] л. ил. : ил.
2. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; Под ред. М. А. Николаевой. - М., 1999. - 480 с.
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. Аширова Н. Н. Основы кулинарии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000235271](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271). - 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 Office
- 2 Windows

9. -

1	( - ) , ,	

1	" "	
2	ELECTROUX A0S061EAA1 267000 EL6/10	
3	CARBOMA R 560 C	
4	5KSM90BWH	
5	-6	
6	" " 100 10 ( . . . 32)	
7	" " 102 10 ( . . . 32)	
8	.FB 4LT ( . . . 32)	
9	Binatone	
10		
11	Kenwood JE810 ( . . . 32)	
12	Beckers	
13	Indesit SFR 167 NF	
14		
15		
16	173	
17	1G 909	
18	SEEWER RONDO	
19	. TAUR022-2V	
20	Macap S F4c10	
21	( ) 152	
22	-2706-80	

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

#### Основы кулинарии

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Основы кулинарии» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций: промежуточная аттестация (зачет)
ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	у1. уметь правильно осуществлять технологический контроль качества продуктов питания и услуг	Блюда из мяса Блюда из овощей Блюда из рыбы Виды нарезки овощей Горячие и холодные напитки. Блюда из яиц и творога Заправочные супы Каши Основы кулинарии и технологии приготовления пищи. Знакомство с НТД Способы тепловой обработки Технология приготовления овощных блюд Технология приготовления овощных гарниров Технология приготовления и подача заправочных супов Технология приготовления блюд из мясных рубленых полуфабрикатов Технология приготовления блюд из чешуйчатой рыбы Технология приготовления блюд из яиц и творога Технология приготовления бульонов для супов. Правила варки супов Технология приготовления бутербродов, винегретов, салатов Технология приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий Технология приготовления горячих и холодных напитков Технология приготовления каш (в т.ч. крупяных гарниров) и блюд из круп Технология приготовления мелкокусковых мясных полуфабрикатов и блюд из них Технология приготовления мясных рубленых полуфабрикатов. Приготовление мясной котлетной массы Технология приготовления полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы	Зачет, вопросы 1–20
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Блюда из мяса Блюда из овощей Блюда из рыбы Виды нарезки овощей Горячие и холодные напитки. Блюда из яиц и творога Заправочные супы Каши Основы кулинарии и технологии приготовления пищи. Знакомство с НТД Способы тепловой обработки Технология приготовления овощных блюд Технология приготовления овощных гарниров Технология приготовления и подача заправочных супов Технология приготовления блюд из мясных рубленых полуфабрикатов Технология приготовления блюд из чешуйчатой рыбы Технология приготовления блюд из яиц и творога Технология приготовления бульонов для супов. Правила варки супов Технология приготовления бутербродов, винегретов, салатов Технология приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий Технология приготовления горячих и холодных напитков Технология приготовления каш (в т.ч. крупяных гарниров) и блюд из круп Технология приготовления мелкокусковых мясных полуфабрикатов и блюд из них Технология приготовления мясных рубленых полуфабрикатов. Приготовление мясной котлетной массы Технология приготовления полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы	Зачет, вопросы 1–20

ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	Блюда из мяса Блюда из овощей Блюда из рыбы Горячие и холодные напитки. Блюда из яиц и творога Заправочные супы Каши	Зачет, вопросы 1–20
---	--	--	------------------------

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 5 семестре – в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.3, ПК.1/ПТП, ПК.6/ПТП.

Зачет проводится в форме письменного тестирования, варианты теста составляются из вопросов, приведенных в паспорте зачета, позволяющих оценить показатели сформированности соответствующих компетенций

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

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

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.3, ПК.1/ПТП, ПК.6/ПТП, 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 «Основы кулинарии», 5 семестр

### 1. Методика оценки

Зачет проводится в письменной форме, по тесту, состоящему из 20 открытых вопросов. Вопросы в тесте составлены таким образом, чтобы оценить у студента показатели сформированности компетенций ОПК.3, ПК.1/ПТП, ПК.6/ПТП.

### Пример теста для зачета

#### Проанализируйте и установите, верно ли утверждение (форма ответа «да» или «нет»)

1. Основная цель механической (первичной) обработки сырья - подготовить полуфабрикаты для дальнейшей тепловой обработки?

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

2. Очищение моркови при первичной обработке состоит в её скоблении?

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

3. Тепловая обработка способствует размягчению и лучшему усвоению пищи организмом человека?

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

4. Температура жарки во фритюре составляет 130-140<sup>0</sup>?

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

5. Основными составными ингредиентами рассольников являются огурцы, рассол и белые корнишоты?

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

6. При подаче соусом поливают гарнир

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

#### Выберите правильный ответ (форма ответа: «цифра»)

7. Технологический процесс состоит из нескольких стадий:

1	2	3
Получение полуфабрикатов Тепловая обработка	Механическая (первичная) обработка Тепловая обработка Оформление и подача готовых блюд	Производство кулинарной продукции Реализация кулинарной продукции Организация ее потребления

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

#### Установите соответствие (форма ответа: «буква-цифра»):

8. Установите соответствие между нормативно-техническими документами (НТД) и их применением

НТД	Применение
А. ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и научно-технической документации: web-сайт. – Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320560">http://docs.cntd.ru/document/902320560</a> .	1. Органолептическая оценка качества готовой продукции
Б. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015–01–01. - М. : Изд-во стандартов, 2014. - 11 с.	2. Составление технологических карт (ТК)
В. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Электронный ресурс] // Библиотека	3. Микробиологические показатели

гостов и нормативов: web-сайт. – Режим доступа: <a href="http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/">http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/</a> .	
Г. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015–01–01. М. : Изд-во стандартов, 2014. 23 с.	4. Сроки годности и условия хранения, реализации и подачи блюд

Эталон ответа: 1 \_\_\_\_; 2 \_\_\_\_; 3 \_\_\_\_; 4 \_\_\_\_.

9. Установите соответствие между способами тепловой обработки

А. Вспомогательные	1. Варка
	2. Жарение
Б. Комбинированные	3. Бланширование
	4. Пассерование
С. Основные	5. Тушение
	6. Запекание

Эталон ответа А. \_\_\_\_; Б. \_\_\_\_; С. \_\_\_\_

10. Установите соответствие между полуфабрикатами и кулинарной продукцией и готовыми блюдами

А. Котлеты п/ф	1. Кулинарная продукция
Б. Рыба жареная	
В. Картофель очищенный	
Г. Макароны отварные	2. Полуфабрикаты
Д. Мясо отварное	
Е. Креветки королевские отварные	

Эталон ответа 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_

11. Установите соответствие между тушением и операциями, которые включает:

1	-обжаривание до образования колера -припускание с добавлением пряностей и приправ	2	- варка с последующим обжариванием - тушение
---	--	---	--

Эталон ответа: \_\_\_\_

12. Установите соответствие между основными соусами и способами пассерования муки

1. Красная сухая	А. Основные красные
2. Белая жировая	
3. Красная жировая	Б. Основные белые
4. Белая сухая	

Эталон ответа А. \_\_\_\_; Б. \_\_\_\_

**Выберите правильный ответ (форма ответа: «буква»)**

13. Какие супы входят в группу горячих заправочных супов?

- А. Супы с капустой
- Б. Горячие супы с температурой подачи не менее 75<sup>0</sup>
- С. Щи, борщи, рассольники, солянки и картофельные супы

Эталон ответа: \_\_\_\_

14. Как сохранить естественную окраску свеклы при варке борщей?

- А. варить с добавлением уксуса
- Б. добавлять в сыром виде
- В. жарить с добавлением сахара
- Д. тушить с добавлением томатного пюре:

Эталон ответа: \_\_\_\_

15. Как сохранить естественный цвет ягод (клюквы, брусники) и витаминную активность при изготовлении холодных напитков

- А. проварить мезгу
- Б. предварительно отжать сок и добавить в конце варки

В. приготовить отвар из ягод

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

**Дополните (форма ответа: «вписать слово»)**

16. Какие жидкости используют для приготовления рассыпчатых каш? А. \_\_\_\_\_

Эталон ответа: А. \_\_\_\_\_

17. Для приготовления яичницы-глазуньи используют А. \_\_\_\_\_.

Эталон ответа: А. \_\_\_\_\_

18. Для приготовления котлетной массы из говядины используют следующие части

Эталон ответа: А. \_\_\_\_\_

**Дополните предложение до его логического завершения**

19. Для приготовления гуляша из мяса используют \_\_\_\_\_ полуфабрикат (по размеру) и применяют способ тепловой обработки \_\_\_\_\_.

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

20. Для припускания рыбы используют полуфабрикаты \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ куски (по размеру) нарезают (начиная с хвостовой части), держа нож под углом \_\_\_\_\_ к рыбе.

Эталон ответа: \_\_\_\_\_

## **2. Критерии оценки**

- Ответ на зачетный тест считается **неудовлетворительным**, если студент ответил на менее, чем 10 вопросов, оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на зачетный тест засчитывается на **пороговом** уровне, если студент ответил на вопросы в количестве от 10 до 13, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на зачетный тест засчитывается на **базовом** уровне, если студент ответил на вопросы в количестве от 14 до 17, оценка составляет *14–17 баллов*.
- Ответ на зачетный тест засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент ответил на вопросы в количестве от 18 до 20, оценка составляет *18–20 баллов*.

## **3. Шкала оценки**

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам теста составляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

При передаче зачета или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 10 баллов.

Если студент набрал в семестре 80 и более баллов, к этим баллам они могут получить зачет по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранным баллам. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан зачет, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Характеристика работы студента
«зачтено»		
97–100	A+	«отлично»
93–96	A	
90–92	A-	
86–89	B+	«очень хорошо»
83–85	B	
80–82	B-	
76–79	C+	«хорошо»
73–75	C	
70–72	C-	
66–69	D+	«удовлетворительно»
63–65	D	
60–62	D-	
50–59	E	«посредственно»
«не зачтено»		
25–49	FX	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F	«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

## Паспорт портфолио

по дисциплине «Основы кулинарии», 5 семестр

### 1 Название портфолио: «Основы кулинарии»

### 2 Структура портфолио (инвариантные и вариативные части):

2.1 самостоятельно выполненные работы: технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК), контрольные работы, вопросы, рефераты, РГЗ и т.д.

2.2 размещают материалы на своей страничке, желающие участники учебного процесса в результате виртуального общения через Интернет выступают в роли экспертов, обсуждают выставленные материалы и дают рецензии на них

2. студенты пользуются своим «портфолио» на лабораторных и семинарских (практических) занятиях, при выполнении самостоятельной работы, при проведении текущего и итогового контроля.

### Критерии оценки

- Портфолио считается выполненным на **пороговом** уровне, если студент формирует «портфолио» на уровне сбора составленных технологических карт (ТК), самостоятельно разработанных технико-технологических карт, оценка составляет 4 балла из 14 возможных
- Портфолио считается выполненным на **базовом** уровне, если к размещенным документам и НТД добавлены выполненные расчетно-графические работы, ФЗ РФ, ГОСТы, СанПиНы, ТР РФ, материалы размещены на страничке в Интернете, оценка составляет 8 баллов из 14 возможных
- Портфолио считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студенты размещают материалы на своей страничке в Интернете, в результате виртуального общения обсуждают выставленные материалы и дают рецензии на них, а также пользуются своим «портфолио» на лабораторных,

семинарских (практических) занятиях, при выполнении самостоятельной работы над РГЗ, итогового контроля, оценка составляет 14 баллов из 14 возможных.

### **В электронном виде**

1. Аширова Н.Н. Основы кулинарии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н.Н. Аширова; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа:  
<http://dispace.edu.nstu.ru/didesk/course/show/3764> - Загл. с экрана.

Примечание: Критерии оценки портфолио могут содержаться в методических рекомендациях по составлению портфолио, учебном пособии и пр. (если есть в печатном или электронном виде). В таком случае должны быть ссылки в рабочей программе дисциплины и в настоящем паспорте на соответствующий источник.

Составитель \_\_\_\_\_ Н.Н. Аширова

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.