

Программу составил(и):
Старший преподаватель Ларионова С.Е.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Введение в профессию» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047).

Руководитель ОПОП

Канд.биолог.наук  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры «Технологии пищевых производств»
Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры «Технологии пищевых производств»
Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2.	Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам.....	4
3.	Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы.....	5
4.	Структура и содержание дисциплины.....	6
5.	Методические указания для организации самостоятельной работы студентов.....	10
6.	Оценочные и методические материалы.....	10
7.	Учебно-методическое информационное обеспечение дисциплины (модуля).....	19
8.	Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	19
9.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	20

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

1. Цели и задачи дисциплины (модуля): формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований к индустрии питания, привитие будущим технологам знаний и научных основ технологии продукции общественного питания, понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном питании и использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; организация общественного питания.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;
- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: ФТД

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-11, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
2	Инженерная графика	3	ОПК-3
3	Прикладная механика	3	ОПК-3
4	Проектирование	5	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3
5	Метрология, стандартизация и сертификация	6	ОПК-3, ОПК-4
6	Организационно-управленческая практика	6	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, УК-6, УК-8, УК-9, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-5

Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/Семестр на курсе)	1 (1/1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий				
Лекции	2	2	12	12
Практические	2	2	4	4
Итого аудиторных часов	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Самостоятельная работа	28	28	28	28
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	36	36	36	36

Вид промежуточной аттестации:

Зачет 1 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины (модуля) "Введение в профессию" обучающийся должен:

Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и

классов;

направления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

методику организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

существующие технологии и проявлять готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных

типов и классов;

управлять процессами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

организовывать и управлять процессами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

мотивировать коллектив и проявлять готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Владеть: навыками владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

опыт использования современных технологий организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

навыки владения методиками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

опыт деятельности и проявлять готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля

ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

УК-6.3; Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак, подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания						
1.1	<p>Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Общественное питание как отрасль и сфера услуг. Роль специалистов в совершенствовании деятельности предприятий отрасли. Тенденции развития общественного питания. Основы организации деятельности, формы организационной структуры. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий. Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Лек/</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	конспект устный опрос
1.2	<p>Тема 1. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Пр/</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	тестирование
1.3	<p>Тема 1. Основы организации деятельности, формы организационной структуры. Классификация предприятий общественного питания. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад. /Ср/</p>	1	5	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	устный опрос
	Раздел 2. Классификация продукции общественного питания						
2.1	<p>Тема 2. Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	устный опрос

	<p>Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>/Лек/</p>						
2.2	<p>Тема 2. Классификация продукции общественного питания. Способы обработки сырья и пищевых продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>/Пр/</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	тестирование
2.3	<p>Тема 2. Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признака</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад.</p> <p>/Ср/</p>	1	6	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	презентация
	<p>Раздел 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности</p>						
3.1	<p>Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности. Основы законодательной базы в области санитарии и гигиены. Правила личной гигиены работников. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.1079—01. Вопросы безопасности труда с учетом особенностей технологических процессов, правила внутреннего трудового распорядка. Понятие инструктажа.</p> <p>Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>/Лек/</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	конспект
3.2	<p>Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности.</p> <p>Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>/Пр/</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	тестирование
3.3	<p>Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборото способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад.</p> <p>/Ср/</p>	1	5	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	устный опрос

	Раздел 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов						
4.1	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Механическая обработка сырья. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Определение норм сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. Методология определения норм расхода сырья, отходов и выхода полуфабрикатов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.</p> <p>Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>/Лек/</p>	1	0,3	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	реферат
4.2	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из птицы</p> <p>/Пр/</p>	1	0,25	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	тестирование
4.3	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад.</p> <p>/Ср/</p>	1	4	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	презентация
	Раздел 5. Организация общественного питания						
5.1	<p>Раздел 5. Организация общественного питания. Организация производственного процесса. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания. Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания, но физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и</p>	1	8	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	конспект

	<p>реализации кулинарной продукции. Организация обслуживания на предприятиях общественно питания. Принципы составления меню Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания.</p> <p>Знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Уметь: ориентироваться в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>Владеть: иметь навыки владения техникой организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>/Ср/</p>						
	Раздел 6. Подготовка к проведению зачета						
6.1	Контроль /Зачет/	1	0	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3	Устный ответ на зачетные вопросы

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

Лекция-дискуссия

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

Технология организации самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы - лично ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности обучающихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технология поиска и отбора информации

Информационный поиск – процесс выявления в некотором множестве документов (текстов) всех таких, которые посвящены указанной теме (предмету), удовлетворяют заранее определенному условию поиска (запросу) или содержат необходимые (соответствующие информационной потребности) факты, сведения, данные.

Работа в малых группах

Технология дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

В самостоятельную работу необходимо включать подготовку рефератов, доклада и презентации по теме реферата. В начале учебного процесса после вводной лекции, в которой указывается структура и общее содержание дисциплины, проблемы и практическая значимость, студентам предлагается перечень тем рефератов в рамках существующих проблем данной дисциплины, из них студенты выбирают тему реферата, студент может предложить свои индивидуальные темы в рамках общей тематики. Тема реферата должна быть проблемной и профессионально ориентированной, требующей самостоятельной творческой работы студента и при необходимости использования практического материала.

Студенты готовят текст реферата и делают по нему презентацию доклада, который представляют в группе. Обсуждение доклада происходит с участием всех студентов группы. Такая интерактивная технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, активности мышления, умений вести дискуссию, аргументировано отвечать на вопросы, анализировать и синтезировать изучаемый материал. Доклады и обсуждения презентаций студенческих работ рекомендуется проводить в рамках аудиторного и внеаудиторного времени (конференций, круглых столов, деловых игр и других видов научно-учебной работы).

Качество реферата (его структура, полнота изложения, новизна материала, количество используемых источников научной и учебной литературы, степень оригинальности и инновационности предложений, обобщений и выводов), а также уровень качества доклада (последовательность, убедительность, использование специальной терминологии и др.) учитываются в системе балльно-рейтингового контроля и рубежной аттестации по дисциплине.

Содержание самостоятельной работы

Тематика самостоятельной работы определяется вузом и должна иметь профессионально-ориентированный характер и непосредственную связь рассматриваемых вопросов с будущей профессиональной деятельностью выпускника. Тематическая направленность должна инициировать активную творческую работу студента. Возможная тематическая направленность рефератов для каждого учебно-образовательного модуля представлена в п. 6.5.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Недостаточный уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе

расчетных моделей механических систем

Владеет методиками прочностных расчетов

Пороговый уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения

Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

Продвинутый уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения; применять современные приборы и средства измерения

Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

Высокий уровень:

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

УК – 6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Недостаточный уровень:

Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Не знает принципы самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Не знает способы управления своей познавательной деятельностью

Пороговый уровень:

Не достаточно знает основные принципы самовоспитания и самообразования, способен управлять своим временем

Не достаточно умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии

Не достаточно знает способы управления своей познавательной деятельностью и может удовлетворять образовательные интересы и потребности

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии и способен управлять своим временем

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Высокий уровень:

Владеет основными принципами самовоспитания и самообразования, способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии и способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутой: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы
Знания отсутствуют	Сформированы базовые структуры знаний	Знания обширные, системные	Знания твердые, аргументированные, всесторонние
Умения не сформированы	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий
Навыки не сформированы	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала;	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;
- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 – 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачтено»/ «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено» / «удовлетворительно»	Оценка «зачтено» / «хорошо»	Оценка «зачтено» / «отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Не знает принципы самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
Не знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов
Не знает способы управления своей познавательной деятельностью
Не владеет методиками прочностных расчетов
Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
Не знает умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем

2. Пороговый уровень
Не достаточно умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения
Не достаточно владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
Не достаточно знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей
Не достаточно знает способы управления своей познавательной деятельностью и может удовлетворять образовательные интересы и потребности
Не достаточно умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии
Не достаточно знает основные принципы самовоспитания и самообразования, способен управлять своим
3. Продвинутый уровень
Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения; применять современные приборы и средства измерения
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей
Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания
Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии и способен управлять своим временем
4. Высокий уровень
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии и способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Владеет основными принципами самовоспитания и самообразования, способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей
Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5- балльную. Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Тема 1.

вопросы к устному опросу:

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
2. Общественное питание как отрасль и сфера услуг.
3. Роль специалистов в совершенствовании деятельности предприятий отрасли.
4. Тенденции развития общественного питания.
5. Основы организации деятельности, формы организационной структуры.
6. Классификация предприятий общественного питания.
7. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.
8. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
9. Прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов
10. Хранение и транспортирование полуфабрикатов
11. Реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.

Тема 2.

вопросы к устному опросу:

1. Современная классификация продукции общественного питания
2. Классификация продукции общественного питания по основным признакам
3. Классификация по виду используемого сырья
4. Классификация по способу кулинарной обработки
5. Классификация по характеру потребления
6. Классификация по назначению
7. Классификация по термическому состоянию
8. Классификация по консистенции
9. Готовая кулинарная продукция представлена какими группами?
10. Готовая кулинарная продукция должна соответствовать каким требованиям?

Возможная тематика рефератов:

1. Технологическая схема обработки овощей, механизация труда
2. Механическая обработка листовых овощей
3. Ассортимент овощных полуфабрикатов
4. Хранение и транспортировка овощных полуфабрикатов
5. Технологическая схема обработки рыбы, механизация труда
6. Механическая обработка камбаловых рыб
7. Ассортимент рыбных полуфабрикатов

Тема 3.

вопросы к устному опросу:

1. Основы законодательной базы в области санитарии и гигиены.
2. Правила личной гигиены работников.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,
4. Санитарно-эпидемиологические требования к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья
5. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам
6. Характеристика СанПиН 2.3.6.1079 - 01.
7. Вопросы безопасности труда с учетом особенностей технологических процессов
8. Правила внутреннего трудового распорядка.
9. Понятие инструктажа.

10. Различают какие виды безопасности?

Тема 4.

вопросы к устному опросу:

1. Структура производства в общественном питании.
2. Механическая обработка сырья.
3. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья
4. Химическая кулинарная обработка. Определение норм сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.
5. Методология определения норм расхода сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.
6. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.
7. Основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
8. Понятие кулинарной готовности.
9. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.
10. Государственные и национальные стандарты.
11. Стандарты отрасли.
12. Стандарты предприятия.
13. Стандарты организации.
14. Технические условия и технологические инструкции.
15. Сборники рецептур.
16. Техничко-технологические карты.
17. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.
18. Способы и приемы, осуществляемые на стадии производства полуфабрикатов.
19. Комбинированные способы тепловой обработки
20. Электрофизические способы тепловой обработки

Возможная тематика рефератов

1. Разработка ТК
2. Ассортимент мясных полуфабрикатов
3. Хранение и транспортировка рыбных полуфабрикатов
4. Технологическая схема обработки круп, бобовых и макаронных изделий
5. Механическая обработка различных видов бобовых
6. Ассортимент полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий
7. Хранение и транспортировка полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 5.

вопросы к устному опросу:

1. Понятие рационального питания.
2. Основные принципы рационального питания.
3. Понятие рационального питания, его взаимосвязь со здоровьем человека.
4. Рациональное питание - питание, сбалансированное в энергетическом отношении
5. Физиологические нормы потребления основных веществ.
6. Методология определения пищевой и энергетической ценности пищевой продукции.
7. Рациональное питание сбалансированное по содержанию питательных веществ в зависимости от пола
8. Рациональное питание - питание, сбалансированное по содержанию питательных веществ в зависимости от возраста
9. Рациональное питание - питание, сбалансированное по содержанию питательных веществ в зависимости от рода деятельности.
10. Отличительные особенности рационального питания

Темы докладов:

1. Перспективы развития ресторанного бизнеса в России
2. Признаки классификации кулинарной продукции
3. Опишите последовательность операций по проведению контроля качества блюда из рыбы отварной с картофельным пюре
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 4 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в России.

Тема 6.

вопросы к устному опросу:

1. Перспективы развития ресторанного бизнеса в России
2. Организация производственного процесса.
3. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания.
4. Основные критерии качества продукции общественного питания.
5. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества.
6. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания.
7. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.
8. Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям.
9. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.
10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.
11. Принципы составления меню
12. Классификация услуг.
13. Методы и формы обслуживания.
14. Состояние потребительского рынка.
15. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.
16. Прогрессивные технологии обслуживания.

Возможная тематика эссе, рефератов

1. Технологическая схема обработки овощей, механизация труда
2. Механическая обработка листовых овощей
3. Ассортимент овощных полуфабрикатов
4. Хранение и транспортировка овощных полуфабрикатов
5. Технологическая схема обработки рыбы, механизация труда
6. Механическая обработка камбаловых рыб
7. Ассортимент рыбных полуфабрикатов
8. Хранение и транспортировка рыбных полуфабрикатов
9. Технологическая схема обработки круп, бобовых и макаронных изделий

Темы рефератов выбираются студентами самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование студента по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися

(темы мини-выступлений)

1. Перспективы развития ресторанного бизнеса в России и г. Москве
2. Признаки классификации кулинарной продукции
3. Опишите последовательность операций по проведению контроля качества блюда из рыбы отварной с картофельным пюре
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 4 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Уфе.
8. Разработка модели меню ресторана «Космос».
9. Что такое функциональные продукты питания? Их роль в жизнедеятельности человека?
10. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
11. Дайте определения терминов: рациональное питание, организация питания
12. Что такое функциональные пищевые ингредиенты (понятие, примеры)?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы

1. Роль питания в жизнедеятельности человека.
2. Как Вы понимаете тер лиц «рациональное питание»?
3. Назовите основные пищевые вещества, которые включают в себя пищевые продукты.
4. Какие Вы знаете способы первичной обработки продуктов?
5. Определите понятие сбалансированного рациона питания
6. Перечислите функциональные группы помещений предприятий общественного питания.

7. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
8. Кто не допускается к работе в предприятиях общественного питания?
9. Как часто проводятся медосмотры работников производства?
10. Какие требования предъявляются к санитарной одежде?
11. Как используют пищевые отходы овощей?
12. Какие овощные полуфабрикаты выпускают предприятия-заготовочные?
13. Особенности обработки сушеных и быстрозамороженных овощей.
14. Требования к качеству хранению овощных полуфабрикатов.
15. С какой целью сортируют овощи по качеству?
16. Какие овощи моют вручную?
17. Перечислите основные группы полуфабрикатов из мяса.
18. Механическая кулинарная обработка овощей.
19. Виды нарезки картофеля
20. Виды нарезки овощей
21. Виды нарезки свекл:
22. Обработка грибов
23. Виды нарезки капусты
24. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
25. Виды нарезки моркови
26. Механическая кулинарная обработка осетровых рыб
27. Производство полуфабрикатов из рыбы (порционные куски, мелкокусковые,
28. Рубленая и котлетная массы)
29. Механическая кулинарная обработка мяса (Размораживание, обмывание, обсушивание)
30. Разделка говяжьих туш на крупнокусковые полуфабрикаты
31. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, формы нарезки.
32. Разделка свиных и бараньих туш
33. Холодные блюда и закуски из мясных продуктов
34. Ассортимент полуфабрикатов из свиных и бараньих туш
35. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы
36. Студни и холодцы.
37. Обработка субпродуктов
38. Белая и красная мучная пассировка для соусов
39. Механическая кулинарная обработка птицы
40. Рубленая масса из мяса
41. Полуфабрикаты из птицы
42. Котлетная масса из рыбы

6.5.Примерная тема курсовых работ (проектов)

"Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для студентов по работе с дисциплиной

Основная методика работы с курсом

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).

В соответствии с рабочей программой изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно образовательной среды.

Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических работ. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде, выполнение контрольных работ и написание рефератов.

Требования к начальной подготовке, необходимые для успешного усвоения дисциплины

Студент должен уметь решать следующие задачи:

1. Владеть методами сбора, хранения и обработки (редактирования) информации, применяемыми в сфере его профессиональной деятельности.
2. Уметь пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности или выбирать (строить) адекватные объекту модели.
3. Уметь корректно формулировать задачи (проблемы) своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач (проблем), анализировать, диагностировать причины появления проблем.
4. Уметь прогнозировать динамику, тенденции развития объекта, процесса, задач, проблем, пользоваться для этого формализованными моделями (методами).
5. Владеть современными методами проектирования, уметь строить обобщенные варианты проекта (концепции) решения проблемы, анализировать варианты, прогнозировать последствия каждого варианта, синтезировать альтернативные варианты, находить компромиссные решения, планировать реализацию проекта.
6. Владеть методами контроля качества своей деятельности.
7. Уметь делать обоснованные, доказательные выводы.
8. Владеть применяемыми в сфере своей деятельности компьютерными средствами, программами работы с информацией, анализа, прогноза.
9. Уметь осуществлять деятельность в кооперации с коллегами, находить компромиссы при совместной деятельности.

Методические рекомендации к изучению дисциплины

Данная дисциплина реализуется посредством контактной и самостоятельной работы студента.

В качестве контактной работы с преподавателем по данной дисциплине предусмотрены лекции по основным вопросам тем дисциплины. Помимо лекционного материала, данного преподавателем и выложенного в электронной образовательной системе студенту также рекомендуется самостоятельно изучить материалы по тематике в основной рекомендуемой литературе. По окончании лекций в рамках одной темы, предусмотрены обязательная сдача коллоквиума и промежуточное тестирование.

Также в контактную работу с преподавателем входят отработка практических/лабораторных работ в рамках изучаемой темы. На практических/лабораторных занятиях более подробно изучается изучаемый материал и приобретаются практические умения и навыки. По окончании практических/лабораторных работ в рамках темы предусмотрены сдача оформленного журнала практических/лабораторных работ и их защита.

В рамках обязательной самостоятельной работы студента по дисциплине предусмотрены выполнение контрольной работы, подготовка и сдача реферата первой группы. В качестве дополнительной самостоятельной работы предусмотрены написание и сдача реферата второй группы.

По окончании изучения дисциплины предусмотрена сдача промежуточной аттестации.

Для подготовки к текущему и рубежному контролю студент должен самостоятельно изучить предложенные преподавателем главы учебника или книги в списке основной литературы. Ознакомление с основной литературой позволит студенту освоить знания базовой части дисциплины. Дополнительная литература и периодические издания приведены для более глубокого изучения вариативной части дисциплины.

Перечень контрольных мероприятий, которые надо выполнить

Формой контроля со стороны преподавателя является входной, текущий и рубежный контроль и промежуточная аттестация - реферат и зачет с оценкой.

Входной контроль проводится в самом начале учебного периода. Он должен выявить степень подготовки студентов к изучению дисциплины по остаточным знаниям, ранее изученным дисциплинам: физика; органическая, неорганическая и аналитическая химия, которые были изучены в школе/колледже и предыдущих курсах бакалавриата.

Текущий контроль, главная его цель - стимуляция и корректировка повседневной работы студента над учебным материалом. Он осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом всех видов учебной нагрузки. В частности, он должен посетить все лекции и отработать практические/лабораторные задания, выполнить все предусмотренные программой самостоятельные виды работы.

Рубежный контроль призван выявить уровень знаний студентов по материалу, изученной теме. Целесообразно осуществлять рубежный контроль после изучения каждой темы дисциплины в форме тестирования, сдаче коллоквиума, защите практических работ.

Контроль самостоятельной работы призван стимулировать и корректировать самостоятельную работу студента над учебным материалом.

Формой промежуточной аттестации является зачет/дифференцируемый зачет/экзамен. Она подводит итог знаниям студента, полученным за весь период изучения дисциплины.

Допуск к промежуточной аттестации и оценивание результатов усвоения студентом учебного материала дисциплины проводится в соответствии с положением по балльно-рейтинговой системе.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

- 1 Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 336 с. <https://znanium.com/catalog/product/1091207>
- 2 Просеков, А. Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник: [16+] / А. Ю. Просеков; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 498 с.: ил., схем., табл. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574116>
- 3 Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 268 с. <https://e.lanbook.com/book/121457>
- 4 Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/document?id=333159>
- 5 Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие / Т. А. Никифорова. - Оренбург: ОГУ, 2019. - 98 с. <https://e.lanbook.com/book/159996>
- 6 Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании: учебное пособие: [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с.: ил., табл. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719>

7.1.2. Дополнительная литература:

- 1 Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 352 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1025220>
- 2 Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 179 с., [4] с. ил. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1058887>
- 3 Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. - Краснодар: КубГТУ, 2019. - 136 с. <https://e.lanbook.com/book/167035>
- 4 Физико-химические основы производства пищевых продуктов: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019. - 257 с. <https://e.lanbook.com/book/134401>

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

- 1 Операционная система MS Windows;
- 2 MSOffice 2010
- 3 WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

- 1 Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- 2 Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
- 3 Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
- 4 Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
- 5 Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- 8.1 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124(а)
Лаборатория «Технологии продукции общественного питания»
аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащена: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Лабораторными приборами и оборудованием: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, ванна моечная; ванна-раковина; стол с мойкой; стиральная машина; холодильник.

8.2 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124

Учебная лаборатория «Учебный ресторан»

аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащена: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя;

Учебно-наглядные пособия.

Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы. Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы. Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины. Барная стойка кофемашина; телевизор; DVD-приставка; столы; витрина открытая с посудой.

9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

