

Программу составил(и):

- Ст. преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Введение в профессию"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 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 Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Руководитель ОПОП

_____  _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____ 

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____ 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

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:

- 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 КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: ФТД

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

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

Распределение часов дисциплины

Курс	1		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	2	2	2	2
Практические	2	2	2	2
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	28	28	28	28
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	36	36	36	36

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 1 курс

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

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

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/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания						
1.1	<p>Тема 1. Основы организации деятельности, формы организационной структуры. Классификация предприятий общественного питания. Краткое содержание: Работа с учебной литературой. Подготовка к устному опросу. Изучение тем лекций. Подготовка к тестированию При изучении этой темы студент должен рассмотреть следующие вопросы</p> <p>Характеристика типов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания (индустрии питания). Термины и определения в общественном питании.</p> <p>Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции. Требования к реализации продукции общественного питания. Принципы создания продукции общественного питания. Классификация способов кулинарной обработки. Тепловая обработка продуктов. Современные методы тепловой обработки и охлаждения. Услуги общественного питания. Кейтеринг знать: - основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания; -основные принципы самовоспитания и самообразования</p> <p>Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов ; -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеть: -навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов ; -технологией приготовления продукции</p>	1	5	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	Вопросы к самоподготовке

	общественного питания /Ср/						
	Раздел 2. Раздел 2.Классификация продукции общественного питания						
2.1	<p>Тема 2. Классификация продукции общественного питания по основным признакам. Краткое содержание: Работа с учебной литературой. Подготовка к устному опросу. Изучение тем лекций. Подготовка к тестированию</p> <p>При изучении этой темы студент должен рассмотреть следующие вопросы</p> <p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</p> <p>Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий</p> <p>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания</p> <p>Диффузия. Скорость диффузии. Коэффициент внутренней диффузии. Осмос. Замачивание подвявших корнеплодов. Тургор. Набухание. Изменение белковых и углеводных ксерогелей. Адгезия. Использование антиадгезивов. Термомассоперенос. Изменение капиллярно-пористых тел. Изменения белков. Гидратации и дегидратация. Химическая природа и строение белков. Денатурация белков. Агрегирование</p> <p>знать: способы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; классификацию продукции общественного питания : виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. уметь: - работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; - обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>владеть: -принципами и приемами презентации блюд, напитков, кулинарных хлебобулочных и кондитерских изделий потребителям для различных контингентов потребителей; - навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий /Ср/</p>	1	5	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	вопросы для самоподготовки
	Раздел 3.Раздел 3.Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности						
3.1	<p>Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности. Краткое содержание: Основы</p>	1	5	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-3.1,ОПК-	вопросы для самоподготовки

	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. 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; /Ср/					3.2,ОПК-3.3	
	Раздел 4.Раздел 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов						
4.1	Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Краткое содержание: 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. Техно-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Знать: способы	1	2	0	0	УК-6.1,ОПК-3.1	Конспект; устный опрос

	организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; /Лек/						
4.2	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Краткое содержание: 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. Техно-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Уметь: ориентироваться в 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; /Пр/</p>	1	2	0	0	УК-6.2,УК-6.3,ОПК-3.2,ОПК-3.3	отчет по практике; тестирование
4.3	<p>Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Структура производства в общественном питании. Краткое содержание: 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.</p>	1	5	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	вопросы для самоподготовки

	<p>Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептов на кулинарную продукцию. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептов. Техно-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. 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; /Ср/</p>						
	Раздел 5. Раздел 5. Организация общественного питания						
5.1	<p>Тема 5. Организация общественного питания. Организация производственного процесса. Краткое содержание: 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 реализации кулинарной продукции. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Принципы составления меню Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.</p>	1	8	0	0	УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3	вопросы для самоподготовки

	<p>Прогрессивные технологии обслуживания. 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; /Ср/</p>						
	Раздел 6.Итоговая аттестация						
6.1	<p>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 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 /Зачёт/</p>	1	4	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	Вопросы к зачету; итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержания учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
 - для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
 - для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.
- Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

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

Недостаточный уровень:

Не знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;

Не умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем;

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

Пороговый 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 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;

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; навыками эксплуатации

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

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

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

Недостаточный уровень:

Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования

Не умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии

Не владеет способами управления своей познавательной деятельностью

Пороговый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы

Высокий уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутой: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	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:	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; - 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.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - 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.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов 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.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - 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 «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «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 основные принципы самовоспитания и самообразования
Не умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем;
Не знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;
Не умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии

Не владеет способами управления своей познавательной деятельностью
Не владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
2. Пороговый уровень
Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;
Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии
Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования
3. Продвинутый уровень
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы
Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований
Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение
Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения
4. Высокий уровень
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
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
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
Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

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 самоподготовке:

1. Расскажите основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
2. Охарактеризуйте общественное питание как отрасль и сферу услуг.

3. Какова роль специалистов в совершенствовании деятельности предприятий отрасли.
4. Охарактеризуйте тенденции развития общественного питания.
5. Охарактеризуйте основы организации деятельности, формы организационной структуры.
6. Назовите классификацию предприятий общественного питания.
7. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.
8. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
9. Охарактеризуйте прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов
10. Дайте характеристику хранению и транспортированию полуфабрикатов

Тема 2.

вопросы к самоподготовке:

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

Тема 3.

вопросы к самоподготовке:

1. Дайте определение основы законодательной базы в области санитарии и гигиены.
2. Охарактеризуйте правила личной гигиены работников.
3. Охарактеризуйте санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,
4. Охарактеризуйте санитарно-эпидемиологические требования к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья.
5. Охарактеризуйте санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам
6. Дайте характеристику СанПиН 2.3.6.1079 - 01.
7. Охарактеризуйте вопросы безопасности труда с учетом особенностей технологических процессов?
8. Расскажите правила внутреннего трудового распорядка.
9. Охарактеризуйте понятие инструктажа.
10. Перечислите какие виды безопасности различают?

Тема 4.

вопросы к устному опросу:

1. Охарактеризуйте структуру производства в общественном питании.
2. Охарактеризуйте механическую обработку сырья.
3. Охарактеризуйте способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья
4. Назовите химическую кулинарную обработку. Определение норм сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.
5. Какова методология определения норм расхода сырья, отходов и выхода полуфабрикатов.
6. Назовите способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.
7. Назовите основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
8. Охарактеризуйте понятие кулинарной готовности.
9. Охарактеризуйте принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.
10. Перечислите государственные и национальные стандарты.

вопросы к самоподготовке:

1. Перечислите стандарты отрасли.
2. Перечислите стандарты предприятия.
3. Охарактеризуйте стандарты организации.
4. Перечислите технические условия и технологические инструкции.
5. Охарактеризуйте сборники рецептур.
6. Охарактеризуйте технико-технологические карты.
7. Назовите порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.
8. Назовите способы и приемы, осуществляемые на стадии производства полуфабрикатов.
9. Назовите комбинированные способы тепловой обработки
10. Назовите электрофизические способы тепловой обработки

Тестовые задания:

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
 - а) Холодный цех
 - б) Кулинарный цех
 - в) Горячий цех
 - г) Все ответы верны
 - д). Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- а) Бар
- б) Кафе
- в) Ресторан
- г) Закусочная
- д) Ларек

3. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- а) Руководитель ПОП
- б) Директор ПОП
- в) Работники
- г) Все ответы верны

4. Режим хранения товаров это ?

- а) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- б) Срок реализации продуктов
- в) Отпуск продуктов
- г) Влажность продукта

5. Где не рекомендуется хранить продукты?

- а) В коридорах на разгрузочных площадках
- б) Складских помещениях
- в) В складе
- г) В холодильнике

6. Меню это?

- а) Соответствующий документ
- б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
- в) Накладная
- г) Сертификат

7. Что такое рабочее место работника ?

- а) Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции
- б) Производственные помещения
- в) Организация питания без участия работника
- г) Санаторий

8. Припускание в соусе, бульоне или другой жидкости предварительно обжаренного до полуготовности продукта, иногда продукт предварительно отваривают-.....

9. Овощи, прошедшие тепловую обработку с добавлением жира, но без жидкости – это.....

10. При какой температуре начинает свертываться белок -..... С.

Тема 5.

вопросы к самоподготовке:

1. Дайте определение понятию рационального питания.
2. Назовите основные принципы рационального питания.
3. Охарактеризуйте понятие рационального питания, его взаимосвязь со здоровьем человека.
4. Охарактеризуйте рациональное питание - питание, сбалансированное в энергетическом отношении
5. Назовите физиологические нормы потребления основных веществ.
6. Назовите методологию определения пищевой и энергетической ценности пищевой продукции.
7. Охарактеризуйте рациональное питание сбалансированное по содержанию питательных веществ в зависимости от пола
8. Охарактеризуйте рациональное питание - питание, сбалансированное по содержанию питательных веществ в зависимости от возраста
9. Охарактеризуйте рациональное питание - питание, сбалансированное по содержанию питательных веществ в зависимости от пола и деятельности

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

ОПК-3

Вопросы для проверки уровня обученности "знать":

1. Назовите основные пищевые вещества, которые включают в себя пищевые продукты.
2. Какие Вы знаете способы первичной обработки продуктов?
3. Как Вы понимаете термин «рациональное питание»?
4. Перечислите виды нарезки свеклы.
5. Назовите основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания?
6. Назовите роль специалистов в совершенствовании деятельности предприятий отрасли?
7. Перечислите виды нарезки овощей
8. Перечислите и поясните какие овощи моют вручную?
9. Назовите технологию обработки субпродуктов
10. Перечислите функциональные группы помещений предприятий общественного питания.

11. Назовите роль питания в жизнедеятельности человека.
12. С какой целью сортируют овощи по качеству?
13. Назовите требования к качеству хранению овощных полуфабрикатов.
14. Как часто проводятся медосмотры работников производства?
15. Перечислите основные группы полуфабрикатов из мяса.

Вопросы для проверки уровня обученности "уметь":

1. Кто не допускается к работе в предприятиях общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к санитарной одежде?
3. Дайте характеристику видам нарезки картофеля
4. Сформулируйте какие овощные полуфабрикаты выпускают предприятия-заготовочные?
5. Сформулируйте особенности обработки сушеных и быстрозамороженных овощей.
6. Дайте характеристику производству полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы
7. Дайте характеристику ассортименту холодных блюд и закусок из мясных продуктов
8. Сформулируйте правильную обработку грибов
9. Сформулируйте механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом
10. Сформулируйте ассортимент полуфабрикатов из говядины, формы нарезки.
12. Сформулируйте ассортимент полуфабрикатов из свиных и бараньих туш
13. Дайте характеристику на студни и холодцы.
14. Дайте характеристику механической кулинарной обработке мясу птицы
15. Дайте характеристику белой и красной мучной пассировке для соусов

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть":

1. Определите понятие сбалансированного рациона питания
2. Составьте схему на механическую кулинарную обработку овощей.
3. Определите виды нарезки моркови
4. Определите и поясните последовательность операций по проведению контроля качества блюда из рыбы отварной с картофельным пюре
5. Определите принципы организации и управления персоналом столовой.
6. Разделите схематично говяжью тушу на крупнокусковые полуфабрикаты
7. Определите методы использования пищевых отходов овощей?
8. Определите по каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
9. Составьте схему разделки свиных и бараньих туш
10. Составьте схему на рубленую и котлетная массы
11. Определите виды нарезки капусты
12. Составьте схему механической и кулинарной обработки осетровых рыб
13. Составьте схему производства полуфабрикатов из рыбы (порционные куски, мелкокусковые.)
14. Определите механическую и кулинарную обработку мяса (Размораживание, обмывание, обсушивание)
15. Составьте схему обработки на полуфабрикаты из птицы

ОПК-3:

Итоговое тестирование.

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
 - а) Холодный цех
 - б) Кулинарный цех
 - в) Горячий цех
 - г) Все ответы верны
2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
 - а) Бар
 - б) Кафе
 - в) Ресторан
 - г) Закусочная
3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
 - а) Организация питания
 - б) Кулинарные цеха
 - в) Складское помещение
 - г) Все ответы верны
4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
 - а) Руководитель ПОП
 - б) Директор ПОП
 - в) Работники
 - г) Все ответы верны
5. Режим хранения товаров это ?
 - а) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
 - б) Срок реализации продуктов
 - в) Отпуск продуктов

г) Влажность продукта

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

- а) В коридорах на разгрузочных площадках
- б) Складских помещениях
- в) В складе
- г) В холодильнике

7. Меню это?

- а) Соответствующий документ
- б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
- в) Накладная
- г) Сертификат

8. Что такое рабочее место работника ?

- а) Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции
- б) Производственные помещения
- в) Организация питания без участия работника
- г) Санаторий

9. Какими могут быть рабочие места?

- а) Специализированные и универсальные
- б) Модулированные
- в) Стационарные
- г) Универсальные

10. Где организуют овощные цеха?

- а) На ПОП большой и средней мощности
- б) На ПОП малой мощности
- в) На больших организациях
- г) В Кафе

11. Какие оборудования используются в овощных цехах?

- а) МОК-5, МРО
- б) МПМ-800
- г) ЭРВ-300

12. Основными способами тепловой обработки продуктов являются:

- а) Варка
- б) Жарка
- в) Варка и жарка

13. Варка в «собственном соку» это:

- а) Пассерование
- б) Бланширование
- в) Припускание

14. Тепловая обработка продуктов с использованием разогретого жира это:

- а) Тушение
- б) Жарка
- в) Варка

15. К вспомогательным способам тепловой обработки продуктов относятся:

- а) Пассерование и бланширование
- б) Варка и жарка
- в) Тушение

УК-6:

1. Предприятие общественного питания выполняет функции:

- а) Производство кулинарной продукции
- б) Реализация кулинарной продукции;
- в) Организация потребления кулинарной продукции;
- г) Все ответы верны.

2. Методы обслуживания:

- а) Самообслуживание
- б) Обслуживание официантами;
- в) Комбинированный;
- г) Все ответы верны.

3. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- а) Фарфоровая;
- б) Керамическая;
- 3. Фаянсовая.

4. Вестибюль – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов.

- а) Да
- б) Нет.

5. Соки подают в кувшинах, а вино в графинах:

- а) Да;
- б) Нет.

6. Температура подачи холодных блюд не должна превышать 14° С:

- а) Да;
- б) Нет.

7. Кашу гурьевскую готовят и подают на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой

- а) Да;
- б) Нет.

8. Один из способов варки, который чаще используется в лечебном питании -

9. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке -

10. Припускание в соусе, бульоне или другой жидкости предварительно обжаренного до полуготовности продукта, иногда продукт предварительно отваривают-.....

11. Овощи, прошедшие тепловую обработку с добавлением жира, но без жидкости – это.....

12. Овощи, обжаренные в небольшом количестве жира до полуготовности – это.....

13. Ошпаренные кипятком овощи – это

14. При какой температуре начинает свертываться белок -..... С.

15. При припускании продуктов жидкости в посуду наливаем -..... объема

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и

составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий

анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;

- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических

способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией: - программой дисциплины;

- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Гусейнова Б. М., Салманов М. М., Ашурбеков И. М. Физико-химические основы пищевых производств [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие к практическим занятиям для студентов 2 курса технологического факультета по направлению подготовки - 19.03.04 "технология продукции и организация общественного питания".. - Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. - 94 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159429
Л.1.2	Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/947685
Л.1.3	Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/943632
Л.1.4	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/292997
Л.1.5	Шокина Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 140 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/262517
Л.1.6	Куприянов А. В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Оренбург: ОГУ, 2015. - 135 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/98129
Л.1.7	Кокшаров А. А., Подлегаева Т. В. Технология производства ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 145 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186340
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security
7.2.2	Microsoft Windows 10
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.5	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.6	Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
7.3.7	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.9	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.10	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.11	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.12	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан» Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фарфоровая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.
-----	--

8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризера, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>
-----	---

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 оснащенности 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
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____