

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)
Е.В. Кузнецова
« 29 » июня 2023 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 Проектирование

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Общая трудоемкость:	144 часов/4 з.е.

Программу составил(и):

- Ст. преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Проектирование"

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)

22.005. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

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:

Цель дисциплины «Проектирование»: решение студентами прикладной проблемы, предусматривающей интегрирование знаний, умений из различных областей науки, техники и технологий; результатом проектной деятельности студентов является материальный или интеллектуальный продукт (предмет, товар, услуга, технология и пр.), созданный на базе теоретических практических знаний готовый к коммерциализации. В ходе освоения дисциплины особое внимание уделяется основным тенденциям развития производства продуктов питания, изучению современных принципов и методов проектирования и оптимизации рецептур пищевых продуктов в условиях рынка, а также практическое освоение компьютерных программ для создания рецептур продуктов питания с заданными свойствами и составом. Все вышесказанное дает студентам возможности участвовать в выполнении реальных практических проектах и научно-исследовательской работе по созданию новых технологий, методик, материалов, систем, устройств и программных продуктов, используемых в процессе обучения и для научных исследований. Полученные знания и навыки необходимы будущим специалистам в их профессиональной производственной и научной деятельности.

1.2. Задачи:

- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
 - разработка алгоритма рецептуры продуктов с заданными свойствами и составом;
 - изучение методов математического моделирования рецептур продуктов питания.
- Углубленное изучение и освоение знаний дисциплины способствует успешному решению бакалавром технологических задач на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса производства кулинарной и пищевой продукции.

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Менеджмент	3	УК-2, УК-3
2	Нутрициология	3	ПКС-3
3	Основы физиологии питания и диетологии	3	ПКС-3
4	Процессы и аппараты пищевых производств	3	ПКС-1
5	Психология	3	УК-3, УК-9
6	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	3	ОПК-1, УК-1
7	Технологическая практика	3	УК-1, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, УК-5, УК-10
8	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания	3	ПКС-1
9	Командообразование и лидерство	2	УК-3
10	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-11, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
11	Философия	2	УК-1, УК-5
12	Введение в профессию	1	УК-6, ОПК-3
13	Казачество на службе отечеству	1	УК-2, УК-5
14	Основы информационных технологий	1	УК-1, ОПК-1
15	Правоведение	1	УК-2, УК-11
16	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	1	УК-6

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Практические	8	8	8	8

В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	128	128	128	128
Часы на контроль	8	8	8	8
Итого	144	144	144	144

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 4(2) 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

ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2:Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПКС-2.1: Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ПКС-3: Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ПКС-3.2: Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

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.Раздел 1. Принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом						
1.1	<p>Тема 1. Источники и формы пищи. Продовольственное сырье. Химический состав и пищевая ценность продуктов Краткое содержание: Источники пищи. Формы пищи. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Усвояемость пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания. Пути их оптимизации. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания. Уметь: рассчитывать биологическую и энергетической ценности продуктов, пищевую ценность. Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта. /Пр/</p>	4	2	0	1	УК-1.2,УК-1.3,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практической работе; тестирование
1.2	<p>Тема 1. Источники и формы пищи. Продовольственное сырье. Химический состав и пищевая ценность продуктов Краткое содержание: Источники пищи. Формы пищи. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Усвояемость пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания. Пути их оптимизации. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания. Знать: Основы проектирования. Источники пищи. Формы пищи. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Уметь: рассчитывать</p>	4	30	0	0	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы для самоподготовки

	<p>биологическую и энергетической ценности продуктов, пищевую ценность.</p> <p>Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта. /Ср/</p>						
1.3	<p>Тема 2. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом</p> <p>Краткое содержание: Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение при формировании качества готовых продуктов. Использование гидроколлоидов и эмульгаторов. Оценка аминокислотной сбалансированности продуктов питания. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы прогнозирования качества продуктов питания. Уметь: систематизировать подходы и принципы разработки оптимальных рецептур продуктов питания; исследовать свойства и состав сырья и продуктов общественного питания</p> <p>Владеть: -методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа /Пр/</p>	4	2	0	0	УК-1.2,УК-1.3,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практической работе; тестирование
1.4	<p>Тема 2. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом</p> <p>Краткое содержание: Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение при формировании качества готовых продуктов. Использование</p>	4	30	0	0	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-	вопросы для самоподготовки

	<p>гидроколлоидов и эмульгаторов. Оценка аминокислотной сбалансированности продуктов питания. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы прогнозирования качества продуктов питания. Знать: основные принципы разработки оптимальных рецептур новых видов продуктов с заданными свойствами и составом Уметь: систематизировать подходы и принципы разработки оптимальных рецептур продуктов питания; исследовать свойства и состав сырья и продуктов общественного питания Владеть: -методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа /Ср/</p>					1.3,ПКС- 2.1,ПКС- 2.2,ПКС- 2.3,ПКС- 3.1,ПКС- 3.2,ПКС-3.3	
	Раздел 2.Раздел 2. Технология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом						
2.1	<p>Тема 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и Краткое содержание: Разработка рецептур продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов. Технология проектирования пищевых продуктов на основе медико-биологических требований и пищевой ценности. Уметь: выявлять влияние различных технологических факторов на физико-химические показатели и качество продуктов питания Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта /Пр/</p>	4	2	0	1	УК-1.2,УК-1.3,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практической работе; тестирование
2.2	<p>Тема 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и Краткое содержание: Разработка рецептур продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов. Технология</p>	4	30	0	0	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-	вопросы для самоподготовки

	<p>проектирования пищевых продуктов на основе медико-биологических требований и пищевой ценности. Знать: методы моделирования задач оптимизации рецептур; основные требования, предъявляемые к качеству продуктов нового поколения Уметь: выявлять влияние различных технологических факторов на физико-химические показатели и качество продуктов питания Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта</p> <p>/Ср/</p>					3.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	
2.3	<p>Тема 4.Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности Краткое содержание: Предпосылки компьютерного проектирования продуктов и рационов питания с задаваемой пищевой ценностью. Информационные технологии проектирования пищевых продуктов. Применение ЭВМ для проектирования многокомпонентных рецептур функциональных продуктов различного целевого назначения. Компьютерное проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом. Компьютерное моделирование технологических процессов. Программное обеспечение для автоматизированного проектирования продуктов питания. Комбинированные пищевые продукты и аналоги пищевых продуктов. Уметь: предлагать математическое описание этих зависимостей, оценивать информативность результатов исследования Владеть: методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа; методами планирования исследований и эксперимента</p> <p>/Пр/</p>	4	2	0	0	УК-1.2,УК-1.3,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практической работе; тестирование
2.4	<p>Тема 4.Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности Краткое содержание: Предпосылки компьютерного проектирования продуктов и рационов питания с задаваемой пищевой ценностью. Информационные технологии проектирования пищевых</p>	4	38	0	0	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.1,УК-	вопросы для самоподготовки

	<p>продуктов. Применение ЭВМ для проектирования многокомпонентных рецептур функциональных продуктов различного целевого назначения. Компьютерное проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом. Компьютерное моделирование технологических процессов. Программное обеспечение для автоматизированного проектирования продуктов питания. Комбинированные пищевые продукты и аналоги пищевых продуктов.</p> <p>Знать: основные принципы разработки оптимальных рецептур новых видов продуктов с заданными свойствами и составом; методы моделирования задач оптимизации рецептур</p> <p>Уметь: предлагать математическое описание этих зависимостей, оценивать информативность результатов исследования</p> <p>Владеть: методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа; методами планирования исследований и эксперимента /Ср/</p>					6.2,УК-6.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	
	Раздел 3.Раздел 3: Итоговая аттестация						
3.1	<p>УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p> <p>УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений</p> <p>УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения</p> <p>УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.</p>	4	4	0	0	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к зачету с оценкой; итоговое тестирование

	<p>УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования</p> <p>УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста</p> <p>УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.</p> <p>УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда</p> <p>УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории</p> <p>УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.</p> <p>ПКС-2.1: Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения техничеки обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p> <p>ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ПКС-3.2: Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы,</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность</p> <p>ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации.</p> <p>/ЗаО/</p>						
	Раздел 4.Итоговая аттестация						
4.1	<p>УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p> <p>УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений</p> <p>УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения</p> <p>УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.</p> <p>УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования</p> <p>УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать</p>	4	4	0	0	<p>УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3</p>	вопросы к зачету с оценкой; итоговое тестирование

	<p>стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личного, образовательного и профессионального роста УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения. 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. ПКС-2.1: Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>(норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий ПКС-3.2: Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации. /ЗаО/								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

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

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

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

Технология проектного обучения (метод проектов)

Это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи – решения определённой проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Основная цель проектного обучения состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. В ходе самостоятельной работы учащихся над проектом формируются следующие интеллектуальные умения: - обстоятельно анализировать (определять и уяснять цели и задачи предстоящей работы); выбирать и планировать формы и методы деятельности; организовать свою самостоятельную работу; учитывать результаты и корректировать дальнейшие действия; осуществлять контроль и самоконтроль; проводить рефлексию итогов процесса самостоятельной работы и себя в нём

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

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 содержанием 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, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых 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, тестирования 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

ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

Недостаточный уровень:

Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

Пороговый уровень:

Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)

Владет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации

Продвинутый уровень:

Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов

Высокий уровень:

Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2:Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Недостаточный уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Пороговый уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья

Продвинутый уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами

Высокий уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ПКС-3:Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Недостаточный уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы,

Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов,

Пороговый уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных;

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию,

Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений,

Продвинутый уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований,

Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня

Высокий уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**Недостаточный уровень:**

Не знает принципы сбора, отбора информации

Не умеет анализировать и систематизировать разнородные данные

Не владеет навыками научного поиска и практической работы

Пороговый уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные

Владеет навыками научного поиска и практической работы

Продвинутый уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем

Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками;

Высокий уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

УК-2:Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**Недостаточный уровень:**

Не знает необходимые правовые нормы

Не умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов

Не владеет методиками разработки цели и задач проекта;

Пороговый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов

Владеет методиками разработки цели и задач проекта;

Продвинутый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта

Высокий уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3:Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**Недостаточный уровень:**

Не знает типологию и факторы формирования команд

Умеет действовать в духе сотрудничества

Не владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Пороговый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Продвинутый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия;

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий,

Высокий уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

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 определенных требований

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, 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. Продвинутый: 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;	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	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;	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
--	---	---	--

- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	- 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.	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 принципы сбора, отбора информации
Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования
Умеет действовать в духе сотрудничества
Не умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии
Не владеет способами управления своей познавательной деятельностью
Не знает типологию и факторы формирования команд
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Не владеет методиками разработки цели и задач проекта;
Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
Не умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов
Не владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов,
Не умеет анализировать и систематизировать разнородные данные
Не владеет навыками научного поиска и практической работы
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы
Не знает необходимые правовые нормы
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы,
2. Пороговый уровень
Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений,

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию,
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья
Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации
Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных;
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии
Владеет навыками научного поиска и практической работы
Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;
Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы
Владеет методиками разработки цели и задач проекта;
Знает типологию и факторы формирования команд
3. Продвинутый уровень
Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья
Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий,
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований,
Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода
Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками;
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других;
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из определенных требований
Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы
Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня
Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, самостоятельно корректировать обучение
4. Высокий уровень
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции
Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

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)

Текущий контроль.

Тема 1. Источники и формы пищи. Продовольственное сырье. Химический состав и пищевая ценность продуктов

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Расскажите способы контроля сырья.
2. Какова роль белков в питании человека

3. Объясните Липиды. Структура, физико-химические и функционально технологические свойства растительных и животных жиров.
4. Дайте определение роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
5. Какие критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
6. Что такое функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
7. Определите структурообразование в дисперсных системах.
8. Какие гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза
9. Сопоставьте теорию сбалансированного и адекватного питания.
10. Назовите способы оценки качества комбинированных продуктов.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории...

А-сердце, язык

Б- селезенка, желудок

В- ножки свиные, уши

2. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

А- мышечная

Б-соединительная

В- жировая

Г- костная

3. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства...

А-замороженное

Б- охлажденное

В-размороженное

Г- парное

4. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

А- сычужных сыров

Б- карамели, конфет

В-пива, вина

5. Обмен веществ и энергии – это...

А-процесс ассимиляции

Б-процесс диссимиляции

В-процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

6. Режим питания – это...

А-распределение пищи по калорийности и объёму

Б-распределение пищи по времени, калорийности и объёму

В- распределение пищи по времени и объёму

7. Найдите ошибку Витамины....

А- являются источниками энергии

Б-поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями

В-являются биологические регуляторы всех жизненных процессов в организме человека

8. Обмен веществ и энергии – это процесс...

А- поступления веществ в организм

Б- удаления из организма непереваренных остатков

В- потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии

9. К основным пищевым веществам относят....

А- белки, жиры, углеводы

Б- белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду

В-минеральные вещества, витамины, воду

10. Главная функция углеводов ...

А- обеспечение организма энергией

Б-участие в образовании биологически важных соединений

В- защита тела от ударов

Тема 2. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Расскажите требования к качеству готовых продуктов.

2. В чем заключаются современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.

3. Объясните, молоко и молочные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.

4. Какие есть комбинированные белковые продукты, их аналоги

5. Что считается проектированием продуктов диетического питания.

6. Какое бывает оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.

7. Как можно оптимизировать рецептуру проектируемого продукта питания?

8. Какие рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.

9. Назовите способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.

10. Дайте определение анализу белков: принципы, методы, подходы.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Основное назначение приема маринования мяса...

А- повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств

Б- размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата

В- предохранение от потери влаги

Г- придание золотистой корочки при тепловой обработке

2. При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин....

А- А

Б- РР

В- группы В

Г- С

3. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют...

А- варка основным способом

Б- варка на пару

В- припускание

Г- варка при повышенном давлении

4. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов...

А- клейстеризация

Б- карамелизация

В- декстринизация

Г- гидролиз

5. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке...

А- флавоны

Б- антоцианы

В- каротин

Г- хлорофил

6. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

А- производство

Б- проектирование

В- подготовка производства

Г- реализация

7. От чего зависит концентрация бульона?

А- соотношение продуктов и воды

Б- от времени варки

В- от способа варки

Г- от степени измельчения продуктов

8. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием...

А- стерилизации

Б- зашпывания

В- бланширования

Г- процеживания

9. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

А- 40°C

Б- 50°C

В- 70°C

Г- 55°C

10. Потери при варке мяса составляют...

А- 10-20%

Б- 20-30%

В- 30-40%

Г- 40-50%

Тема 3. Создание рецептов пищевых продуктов с заданными свойствами и

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Проектирование продуктов для детского питания.

2. Назовите критерии оценки пищевой и биологической ценности белков

3. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни концепция здорового питания

4. Расскажите о понятие сбалансированности продуктов питания

5. Определить основные группы пищевых продуктов

6. Напишите о новых формах белковой пищи.

7. Назовите современные проблемы и основы рационального питания

8. Какое придание продуктам заданных качественных характеристик.

9. Дайте объяснение, источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

10. Расскажите историю науки о пище и рациональном питании.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Основной обмен – это энергия, которая расходуется на.....

А- рост и дыхание

Б- физическую работу

В- работу внутренних органов и теплообмен

Г- работу внутренних органов, теплообмен и физическую работу.

2. Суточный расход энергии определяют....

А-для обеспечения человека витаминами

Б- для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам

В- для научных целей

3. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять....

А- 1:1:4

Б- 1:2:1

В-1:1:1

4. Какие бывают виды меню?

А-персональное для потребителя

Б-со свободным выбором блюд, дневного рациона, диетическое, банкетное

В-специального рацион

5. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

А- сычужных сыров

Б- карамели, конфет

В- пива, вина

6. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

А- производство

Б-проектирование

В- подготовка производства

Г- реализация

7. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

А- стерилизации

Б- запыливания

В-бланширования

8. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

А- 40°C

Б- 50° С

В-70°C

Г-55°C

9. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

А- мышечная

Б- соединительная

В- жировая

Г- костная

10. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют:

А- варка основным способом

Б- варка пара

В- припускание

Г- варка при повышенном давлении

Тема 4. Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности

Перечень вопросов для самоподготовки

1. Какие общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Определить рацион современного человека.

3. Проанализируйте математические модели, описывающие технологические процессы.

4. Дайте характеристику о современным представлениям о роли питания в поддержании здоровья человека.

5. Назовите аспекты создания продуктов геродиетического питания.

6. Расскажите основные этапы развития науки о питании.

7. Какое может быть влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения?

8. Как повысить белковую ценность пищи?

9. Перечислите современные приемы и средства проектирования продуктов питания

10. Назовите законы рационального питания

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Что представляет собой проектная документация....

А только расчеты

Б-чертежи

В-систему расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия

2. Что такое САПР в проектировании...

А-машинная, графика

Б-программное обеспечение

В-комплексная программа с использованием технической базы, программного и информационного обеспечения

3. Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность...

А-Да

Б-нет

В-не всегда

4. Что является производственной программой заготовочного предприятия...

А-..... Б-.....

Б-объем выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции;

В-площадь цехов и помещений.

5. Рекомендуемое оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для студентов:

А- 1:1,1:4,8

Б- 1:1:4

В-1:3:6

6. Рекомендуемая среднесуточная потребность в углеводах для студентов:

А- 609

Б- 300

В- 800

7. Рекомендуемая среднесуточная потребность в жирах для студентов:

А -300

В-65

Б -140

8. Химическая безопасность – отсутствие недопустимого риска для, здоровья потребителей, обусловленного токсическими веществами.

9. Какие продукты богаты кальцием?

А- Природные злаки

Б-Молочные продукты

В-Растительные жиры

Г-Натуральные соки и напитки

10. Какие продукты богаты фитокомплексами?

А-Природные злаки

Б-Молочные продукты

В-Растительные жиры

Г-Натуральные соки и напитки

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой 7 семестр

ПКС-1

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Назовите современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.

2. Перечислите способы контроля сырья.

3. Назовите аналоги пищевых продуктов.

4. Перечислите требования к качеству готовых продуктов.

5. Назовите современные проблемы и основы рационального питания

6. Перечислите основные группы пищевых продуктов.

7. Назовите способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.

8. Дайте определение пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.

9. Перечислите основные группы пищевых продуктов.

10. Назовите математические модели, описывающие технологические процессы.

11. Дайте определение пищевые добавки: антиоксиданты и синергисты.

12. Назовите аспекты создания продуктов детского питания.

13. Назовите понятие о сбалансированности продуктов питания.

14. Дайте определение липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров.

15. Дайте определение белки животного и растительного происхождения.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Дайте характеристику роль белков в питании человека.

2. Дайте характеристику концепция функционального питания.

3. Проанализируйте пищевые добавки. Структура и классификация.

4. Дайте характеристику анализ белков: принципы, методы, подходы.

5. Сформулируйте новые формы белковой пищи.

6. Дайте характеристику история науки о пище и рациональном питании.

7. Проанализируйте сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания

8. Проанализируйте аспекты создания продуктов геродиетического питания.

9. Дайте характеристику влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения.

10. Проанализируйте молоко и молочные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.

11. Сформулируйте питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.

12. Дайте характеристику гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.

13. Сформулируйте комбинированные белковые продукты, их аналоги.

14. Проанализируйте источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

15. Проанализируйте придание продуктам заданных качественных характеристик.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Определите критерии оценки пищевой и биологической ценности белков.
2. Рассчитайте рацион современного человека.
3. Определите антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.
4. Определите критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
5. Рассчитайте функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
6. Спроектируйте продукты для диетического питания.
7. Вычислите способы оценки качества комбинированных продуктов.
8. Рассчитайте оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
9. Спроектируйте продуктовый набор для детского питания.
10. Определите значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
11. Вычислите рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
12. Определите безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
13. Спроектируйте мясные продукты как компонент профилактического и лечебного питания..
14. Спроектируйте проектирование функциональных продуктов питания.
15. Определите вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение.

ПКС-2

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что такое проект и чем он отличается от операционной деятельности?
2. Какие этапы включает в себя процесс разработки проекта?
3. Какие методы планирования проектов вы знаете?
4. Как осуществляется контроль за выполнением проекта?
5. Что такое оценка эффективности проекта и какие критерии используются для ее определения?
6. Какие ресурсы необходимы для реализации проекта и как они распределяются?
7. Что такое управление рисками в проекте и какие методы используются для их минимизации?
8. Как осуществляется коммуникация между участниками проекта и заинтересованными сторонами?
9. Какие технологии и инновации используются в индустрии питания и как они влияют на управление проектами?
10. Каковы перспективы развития проектного управления в индустрии питания и какие новые вызовы возникают перед специалистами в этой области?
11. Как оценить результаты проекта и определить его успешность?
12. Как управлять рисками и неопределенностями в процессе реализации проекта?
13. Как организовать эффективную коммуникацию в команде проекта и с заинтересованными сторонами?
14. Какие навыки и компетенции необходимы для успешной работы в области проектного управления?
15. В каких ситуациях целесообразно применять Agile, Scrum или Kanban подходы в управлении проектами?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Опишите основные принципы проектного управления.
 2. В чем состоят особенности управления проектами в индустрии питания?
 3. Какие существуют методы анализа эффективности проектов?
 4. Как выбрать подходящий метод управления проектом?
 5. Что такое Agile, Scrum и Kanban и как они применяются в управлении проектами?
 6. Какие инструменты и технологии используются для управления проектами?
 7. Как оценить результаты проекта?
 8. Как управлять рисками и неопределенностью в проекте?
 9. В чем заключаются особенности коммуникации в команде проекта?
 10. Какие навыки и компетенции нужны для работы в области управления проектами?
 11. Как анализировать и использовать большие данные для оптимизации процессов управления проектами?
- Что такое проект и чем он отличается от операционной деятельности?
2. Какие этапы включает в себя процесс разработки проекта?
 3. Какие методы планирования проектов вы знаете?
 4. Как осуществляется контроль за выполнением проекта?
 5. Что такое оценка эффективности проекта и какие критерии используются для ее определения?
 6. Какие ресурсы необходимы для реализации проекта и как они распределяются?
 7. Что такое управление рисками в проекте и какие методы используются для их минимизации?
 8. Как осуществляется коммуникация между участниками проекта и заинтересованными сторонами?
 9. Какие технологии и инновации используются в индустрии питания и как они влияют на управление проектами?
 10. Каковы перспективы развития проектного управления в индустрии питания и какие новые вызовы возникают перед специалистами в этой области?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Спроектировать план-меню для кафе-мороженого на 30 мест в летний период с включением в меню блюда: «Салат фруктовый со сметанным соусом».
2. Спроектировать план-меню для кафе «Молодежное» на 50 мест (летний период).
3. Спроектировать план-меню для офисной столовой (на обед) для 60 питающихся с включением блюда «Сырники из творога».
4. Спроектировать план-меню для столовой на весенне-летний период (комплексный обед) на 50 посетителей с включением в меню блюда: «Суп с фигурными макаронными изделиями».
5. Спроектировать план-меню закуской на 30 мест с включением в меню блюда: «Картофель, запеченный со

11. Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей. Составить меню для конкретного предприятия и провести необходимые расчеты.
12. Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества. Определить площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола и количество необходимого для обслуживания персонала.
13. Спроектировать план-меню для обеда в студенческой столовой на весенний период для 200 человек с включением в меню блюда: «Зразы рубленые».
14. Спроектировать план-меню обеда для студенческой столовой на осенне-зимний период на 500 человек с включением в меню блюда: «Гуляш с гарниром» (рассыпчатая рисовая каша).
15. Спроектировать план-меню для питания 40 туристов в кафе общего типа на летний период (завтрак) с включением в меню блюд: «Омлет, смешанный с мясными продуктами».

ПКС-3

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что включает в себя разработка детального дизайн-проекта ресторана?
2. Какую роль играют 3D-визуализация и подготовка чертежей и схем в разработке детального дизайн-проекта ресторана?
3. Что такое зонирование пространства и как оно осуществляется при проектировании ресторана?
4. Каким образом учитываются эргономические и технологические требования при проектировании ресторана?
5. Какое значение имеет выбор мебели и оборудования для создания комфортной атмосферы в ресторане?
6. Какие инструменты и программы могут использоваться для проектирования интерьера и экстерьера ресторана?
7. Что включает в себя создание фирменного стиля ресторана?
8. Какова роль имиджа в продвижении ресторана?
9. Как создать привлекательный имидж для своего ресторана?
10. Какие элементы фирменного стиля могут быть использованы в интерьере и экстерьере ресторана?
11. Как разработать логотип и другие визуальные элементы фирменного стиля для ресторана?
12. Какую роль играет цветовая гамма в создании фирменного стиля ресторана?
13. Какие материалы и технологии используются при создании фирменного стиля?
14. Каким образом разрабатывается стратегия продвижения ресторана с учетом его фирменного стиля и имиджа?
15. Как осуществляется контроль за соблюдением фирменного стиля в работе ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Опишите этапы, которые вы прошли при изучении технического задания для создания фирменного стиля и имиджа ресторана?
2. Каким образом определялись основные требования и ограничения при работе над фирменным стилем и имиджем ресторана?
3. Каким был процесс сбора информации, необходимой для создания фирменного стиля и имиджа вашего ресторана?
4. Расскажите об анализе аналогов, который вы провели в контексте создания фирменного стиля и имиджа своего ресторана.
5. Опишите процесс составления списка материалов и оборудования, необходимых для реализации вашего проекта по созданию фирменного стиля и имиджа ресторана.
6. Каким был ваш план работы над созданием фирменного стиля и имиджа ресторана на основном этапе проекта?
7. Опишите, как вы проводили оценку сроков выполнения работы по созданию фирменного стиля и имиджа и определяли бюджет на проект кафе.
8. Расскажите о том, как проходило согласование плана вашей работы над проектом по созданию фирменного стиля и имиджа с вашим преподавателем.
9. Каковы были основные этапы вашей работы над созданием фирменного стиля и имиджа на основном этапе проекта?
10. Расскажите о процессе разработки концепции фирменного стиля вашего ресторана, включая ваш выбор стиля и цветовой палитры для его оформления.
11. Каковы примеры успешного создания и использования фирменного стиля и имиджей ресторанов?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Определите критерии оценки пищевой и биологической ценности белков.
2. Рассчитайте рацион человека с питанием вегетарианства.
3. Определите антиалиментарные факторы питания.
4. Определите критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов для диет питания.
5. Рассчитайте функционально-технологические свойства белков при производстве функциональных пищевых продуктов.
6. Спроектируйте продукты для питания веганов.
7. Вычислите способы оценки качества комбинированных продуктов.
8. Рассчитайте оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
9. Спроектируйте продуктовый набор для школьного питания.
10. Определите значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
11. Вычислите рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии для детей младшего возраста.
12. Определите безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
13. Спроектируйте крупяные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.
14. Спроектируйте функциональные продукты питания для жителей крайнего севера.
15. Определите вещества, улучшающие внешний вид продуктов: химическая природа, механизм действия, применение.

14. Из каких основных пунктов будет состоять техническое задание для проектирования вашего ресторана?
15. Как вы будете проводить функциональное зонирование пространства при планировании ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Какие основные этапы процесса проектирования ресторанов вы изучили?
2. С какими стандартами и нормами, применяемыми в проектировании ресторанов, вы ознакомились?
3. Как проводится анализ особенностей проектирования ресторанов в разных регионах и странах?
4. В каких успешных проектах ресторанов вы участвовали, и что вы можете сказать об их дизайне и планировке?
5. Как вы отработывали навыки общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана?
6. Какие методы вы использовали для изучения особенностей проектирования ресторанов в разных странах и регионах?
7. Приведите примеры успешных проектов ресторанов и проанализируйте их дизайн и планировку.
8. Какие стандарты и нормы применяются в проектировании ресторанов и как они влияют на процесс проектирования?
9. Опишите процесс общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана, а также какие вопросы вы задаете заказчику.
10. Приведите пример анализа особенностей проектирования ресторана в конкретном регионе или стране и объясните, какие факторы необходимо учитывать при этом анализе.
11. Опираясь на изученные теоретические основы проектирования и анализа пространства ресторанов, разработайте проект дизайна и планировки ресторана на заданную тему.
12. Какие этапы были выполнены в ходе выполнения практической работы по проектированию ресторана?
13. Сформулируйте основные параметры проекта дизайна и планировки ресторана (стиль, целевая аудитория, площадь).
14. Опишите последовательность действий при разработке концепции и идеи ресторана.
15. Каким образом вы создавали эскизы планировки и интерьера ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Вы - дизайнер, получивший заказ на разработку проекта нового ресторана. Вам необходимо провести исследование и анализ места, где будет располагаться ваше заведение, чтобы определить его сильные и слабые стороны.
1. Вы - дизайнер, получивший заказ на разработку проекта нового ресторана. Вам необходимо провести исследование и анализ места, где будет располагаться ваше заведение, чтобы определить его сильные и слабые стороны.
2. Вам нужно создать концепцию нового ресторана, учитывая его целевую аудиторию, стиль и функциональность.
3. Вам предстоит выбрать материалы, мебель и оборудование для нового ресторана, исходя из его концепции и бюджета.
4. Вы должны разработать дизайн интерьера и экстерьера ресторана, а также его рекламную кампанию.
5. Вам поручено оценить сроки выполнения работы и определить бюджет на реализацию проекта.
6. Вам необходимо согласовать план работы с клиентом и выполнить проект в установленные сроки.
7. Вы получили заказ на создание фирменного стиля для нового ресторана. Ваша задача - разработать логотип, цветовую палитру и шрифты, а также создать рекламные материалы и оформить интерьер ресторана в соответствии с его концепцией.
8. Вы столкнулись с ситуацией, когда клиент хочет внести изменения в проект на этапе реализации. Ваша задача - обсудить эти изменения с клиентом и внести коррективы в проект, не нарушая его целостности.
9. Создайте планировку ресторана с зонированием на кухню, обеденную зону и бар.
10. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера ресторана, соответствующие его концепции.
11. Разработайте проект дизайна интерьера ресторана в современном стиле, учитывая целевую аудиторию - молодые семьи с детьми.
12. Создайте планировку кафе для производственных помещений.
13. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера для молодежного кафе.
14. Подготовьте чертежи, планы, 3D-визуализации интерьера ресторана и презентацию проекта для клиента.
15. Оцените сроки выполнения работы и определите бюджет на реализацию данного проекта.

УК-2

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Какие общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Определить рацион современного человека.
3. Проанализируйте математические модели, описывающие технологические процессы.
4. Дайте характеристику о современным представлениям о роли питания в поддержании здоровья человека.
5. Назовите аспекты создания продуктов геродиетического питания.
6. Расскажите основные этапы развития науки о питании.
7. Какое может быть влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения?
8. Как повысить белковую ценность пищи?
9. Перечислите современные приемы и средства проектирования продуктов питания
10. Назовите законы рационального питания
11. Определить основные группы пищевых продуктов
12. Напишите о новых формах белковой пищи.
13. Назовите современные проблемы и основы рационального питания
14. Какое придание продуктам заданных качественных характеристик.
15. Дайте объяснение, источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Расскажите требования к качеству готовых продуктов.
2. В чем заключаются современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
3. Объясните, молоко и молочные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.
4. Какие есть комбинированные белковые продукты, их аналоги

13. Назовите тип проектов, изначально направленный на сбор информации о выбранном объекте, ознакомление участника проекта информацией по выбранной теме, её анализ, обобщение фактов
14. Назовите, какие операции можно выполнять на вкладке Слайды в левой панели экрана power point?
15. Расскажите о понятие сбалансированности продуктов питания.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

УК-3

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. В чем заключаются принципы проектной деятельности
2. Охарактеризуйте психолого-педагогические условия проектной деятельности
3. Расскажите про основные этапы проекта
4. Дайте определение роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
5. Какие критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
6. Что такое функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
7. Определите структурообразование в дисперсных системах.
8. Какие гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза
9. Сопоставьте теорию сбалансированного и адекватного питания.
10. Назовите способы оценки качества комбинированных продуктов.
11. В чем отличие проекта от проектирования?
12. Технология проектной деятельности
13. Назовите компетенции, формирующиеся в проектной деятельности

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Охарактеризуйте сбалансированность меню для проекта детского питания
2. Назовите критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
3. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни концепция здорового питания
4. Расскажите о понятие сбалансированности продуктов питания
5. Определить основные группы пищевых продуктов
6. Напишите о новых формах белковой пищи.
7. Назовите современные проблемы и основы рационального питания
8. Какое придание продуктам заданных качественных характеристик.
9. Дайте объяснение, источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
10. Расскажите историю науки о пище и рациональном питании.
12. Какие общие положение медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Проанализируйте математические модели, описывающие технологические процессы.
14. Дайте характеристику о современным представлениям о роли питания в поддержании здоровья человека.
15. Назовите аспекты создания продуктов геродиетического питания.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Спроектируйте меню для детского питания.
2. Определите и спроектируйте рацион современного человека.
3. Разработайте проект дизайна интерьера ресторана в современном стиле, учитывая целевую аудиторию - молодые семьи с детьми.
4. Создайте планировку студенческого кафе при университете.
5. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера для студенческого кафе.
6. Подготовьте чертежи, планы, 3D-визуализации интерьера для музейного кафе и презентацию проекта для клиента.
7. Оцените сроки выполнения работы и определите бюджет на реализацию проекта студенческого кафе.
8. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов?
9. Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании.
10. Рассчитать степень обеспеченности вуза сетью предприятий общественного питания. Число студентов очного обучения – 3 тыс. чел., число студентов заочного – 800 чел.
11. Распределите сырье и продукты по складским помещениям, укажите способ, температуру и срок их хранения.
12. Для вновь строящегося ПТУ (предполагаемое число учащихся – 560 чел.) определить необходимое число мест, тип предприятия общественного питания, вид предоставляемого питания.
13. Спроектируйте полноценное меню для женщин возраста 55-65 лет с использованием функции желательности.
14. Спроектируйте безлактозное меню для детского учреждения
15. Спроектируйте меню для школьников младших классов с учетом необходимых энергетических затрат.

УК-6

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Расскажите основные этапы развития науки о питании.
2. Какое может быть влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения?
3. История развития проектного метода
4. Перечислите современные приемы и средства проектирования продуктов питания
5. Назовите законы рационального питания.

13. Дайте определение «мегапроект»
14. Дайте определение «проблемная ситуация»
15. Назовите математические модели, описывающие технологические процессы.

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Что такое РМВОК? Представьте системную модель управления проектами.
2. В чем заключается управление продолжительностью проекта?
3. Как определяется последовательность шагов процедуры планирования проекта?
4. Какие аспекты организации коммуникации внутри проекта обеспечивают эффективное распределение информации?
5. Как определяется последовательность шагов процедуры планирования проекта?
6. Перечислите факторы, вызывающие изменения базового плана. Необходимо ли согласование изменений с участниками проекта?
7. Какая отчетная информация необходима для эффективных коммуникаций по проекту?
8. Что такое базовый стоимостной план проекта? Как он формируется?
9. Чем отличаются функции управления от областей знания?
10. Какие процессы включает в себя управление качеством проекта?
11. Как определить, что проект удовлетворяет требованиям, ради которых он был предпринят?
12. . Какие процессы относятся к инициации и управлению рисками в инновационных проектах и программах?
13. В чем разница между линейной и нелинейной мультимедиа. Что такое интерактивность?
14. Каково назначение триггеров, последовательность создания триггера. Какие требования предъявляются к дизайну качественной презентации?
15. Какие характеристики образовательных результатов проекта отсутствуют у продуктовых (фактических) результатов?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Выполните эскиз планировки помещений для ресторана на 150 мест с полным производственным циклом.
2. Рассчитать норму выработки условных блюд в столовой при производственном предприятии и количество работников производства при планируемом годовом объеме продукции в 50 000 условных блюд.
3. Рассчитать набор сырья для ватрушек с творогом (200 шт).
4. Рассчитайте и выберите необходимое оборудование для приготовления дрожжевого теста.
5. Спроектировать план-меню для столовой сотрудников банка на осенне-зимний период (комплексный обед) на 100 питающихся.
6. Спроектировать меню для кафе общего типа в зимний период с включением блюда: «Антрекот с луком». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
7. Спроектировать план-меню для закусочной на 50 мест с включением блюда «Вареники с овощным фаршем».
8. Составить меню для банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек.
9. Определить потребное количество продуктов для приготовления блюда «Расстегай с рыбным фаршем».
10. Спроектировать план-меню для обеда в школьной столовой на 300 учащихся в осенний период.
11. Спроектировать план-меню для молодежного кафе на 50 мест (зимний период).
12. Ресторан при гостинице «Интурист» в январе месяце получил заявку на обслуживание группы туристов. Составить план-меню (на обед) для питания 30 туристов.
13. Спроектировать меню для встречи Нового года в ресторане на 100 человек с включением в меню блюда: «Курица фаршированная».
14. Спроектировать план-меню для банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 50 человек с включением в меню блюда: «Яблоки в желе».
15. Спроектировать план-меню для диетпитания (на обед) для 150 посетителей диетической столовой с заболеванием органов пищеварения с включением в меню блюда: «Суп-пюре из птицы».

Итоговое тестирование 7 семестр:

ПКС-1:

1. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:
 - А- сычужных сыров
 - Б- карамели, конфет
 - В- пива, вина
2. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?
 - А- производство
 - Б-проектирование
 - В- подготовка производства
 - Г- реализация
3. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
 - А- стерилизации
 - Б- запыливания
 - В-бланширования
4. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:
 - А- 40°С
 - Б- 50° С
 - В-70°С
 - Г-55°С
5. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

7. Что представляет собой проектная документация....

А только расчеты

Б-чертежи

В-систему расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия

8. Рекомендуемое оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для студентов:

А- 1:1,1:4,8

Б- 1:1:4

В-1:3:6

9. Химическая безопасность – отсутствие недопустимого риска для, здоровья потребителей, обусловленного токсическими веществами.

10. Какие продукты богаты фитокомплексами?

А-Природные злаки

Б-Молочные продукты

В-Растительные жиры

Г-Натуральные соки и напитки

11. Основной обмен – это энергия, которая расходуется на.....

А- рост и дыхание

Б-физическую работу

В- работу внутренних органов и теплообмен

Г- работу внутренних органов, теплообмен и физическую работу

12. Суточный расход энергии определяют....

А-для обеспечения человека витаминами

Б- для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам

В- для научных целей

13. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

А-производство

Б- проектирование

В- подготовка производства

Г-реализация

14. Потери при варке мяса составляют...

А-10-20%

Б- 20-30%

В-30-40%

Г- 40-50%

15. .Наименьшим потерям питательных веществ способствуют...

А- варка основным способом

Б-варка на пару

В- припускание

Г-варка при повышенном давлении

ПКС-2:

1. К основным пищевым веществам относят?

А- белки, жиры, углеводы

Б- белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду

В-минеральные вещества, витамины, воду

2. Важнейшая составная часть мяса рыбы?

А- вода

Б-белки

В-углеводы

3. Указать ошибку:. Усвояемости пищи способствует....

А- кулинарная обработка пищи

Б-внешний вид, вкус, запах

В- отсутствие режима питания

4. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются?

А- жиры

Б- белки

В- углеводы

5. Рациональное сбалансированное питание – это?

А- распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму

Б-питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

В- питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья.

6. Режим питания – это

А- распределение пищи по калорийности и объёму

Б- распределение пищи по времени, калорийности и объёму

В- распределение пищи по времени и объёму

7. К клубнеплодам относят

А- картофель, свёклу

Б- репу, редьку, картофель

В- картофель, батат, топинамбур

8. Почему пища должна содержать витамины?

- А-они входят в состав ферментов
- Б- они входят в состав гормонов
- В- они содержат богатые энергией связи
- Г- они являются хранителями наследственной информации

9. Питательные вещества выполняют функции:

- А-транспортную
- Б- двигательную
- В- строительную и энергетическую

10. Что называется энергетической ценностью

- А- количество скрытой энергии, заключенной в пище.
- Б- содержание пищевых веществ в продуктах.

11. Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.

- А-полезные свойства продукта
- Б- химический состав продукта.
- В- количество скрытой энергии, заключенной в пище.

12. Обмен веществ и энергии – это

- А-процесс ассимиляции
- Б-процесс диссимиляции
- В-процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

13. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются

- А-жиры
- Б-белки
- В-углеводы

14. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять

- А-1:1:4
- Б-1:2:1
- В-1:1:1

15. Главная функция углеводов -

- А-обеспечение организма энергией
- Б-участие в образовании биологически важных соединений
- В-защита тела от ударов

ПКС-3:

1.Какие из перечисленных видов деятельности относятся к операционной деятельности?

- А - Разработка программного продукта
- Б -Изучение технических терминов
- В -Написание программного кода
- Г -Разработка мастер-класса по съемке короткометражных фильмов
- Д - Обслуживание клиентов и чтение лекций

2. Права на какие из объектов могут передаваться по договору коммерческой концессии:

- А - товарный знак
- Б - знак обслуживания
- В - секрет производства (ноу-хау)
- Г - все вышеперечисленное

3. Какая из частей Гражданского кодекса РФ содержит раздел, посвященный авторскому праву:

- А - третья
- Б-- четвертая
- В - первая
- Г - вторая

4. Допускается ли без согласия автора и без выплаты авторского вознаграждения публичное исполнение музыкальных произведений?

- А - нет
- Б - только в целях ознакомления с произведением
- В - да

Г - только во время официальных и религиозных церемоний, а также похорон в объеме, оправданном характером таких церемоний

5. Произведение не становится общественным достоянием, если...

- А - истек срок действия исключительного права
- Б - исключительное право перешло по наследству
- В - исключительное право умершего входит в состав выморочного имущества, и перешло по наследству государству

6. Какие произведения из перечисленных являются объектами авторского права:

- А - произведения живописи, скульптуры, графики, дизайна, графические рассказы, комиксы и другие произведения изобразительного искусства; произведения декоративно-прикладного и сценографического искусства
- Б - произведения архитектуры, градостроительства и садово-паркового искусства; фотографические произведения и произведения, полученные способами, аналогичными фотографии
- В - географические, геологические и другие карты, планы, эскизы и пластические произведения, относящиеся к географии, топографии и к другим наукам
- Г - все вышеперечисленные являются объектами авторского права

7. Срок действия исключительного права на изобретение и удостоверяющего это право патента составляет:

А. 20 лет

8. Какие произведения являются общественным достоянием:

- А - произведения, опубликованные под псевдонимом
- Б - произведения, на которые истек срок действия исключительного права
- В - произведения, автор которых неизвестен
- Г - необнародованные произведения

9. По какому договору могут передаваться права на товарный знак:

- А - по лицензионному договору
- Б - по договору о передаче ноу-хау
- В - по договору об уступке патента
- Г - по авторскому договору

10. Ведение дел с федеральным органом исполнительной власти по интеллектуальной собственности может осуществлять:

- А - заявитель
- Б - правообладатель
- В - патентный поверенный
- Г - все ответы верны

11. Если в лицензионном договоре не указан срок его действия, договор считается заключенным на срок...

- А - пятнадцать лет
- Б - десять лет
- В - пять лет
- Г - три года

12. Какие из перечисленных произведений являются объектами авторского права?

- А - государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и иные государственные символы и знаки)
- Б - переводы произведений
- В - произведения народного творчества
- Г - официальные документы (законы, судебные решения, иные тексты законодательного, административного и судебного характера), а также их официальные переводы

13. Срок действия исключительного права на полезную модель и удостоверяющего это право патента составляет:

- А - 5 лет
- Б - 10 лет
- В - 15 лет
- Г - 20 лет

14. Срок действия исключительного права на промышленный образец и удостоверяющего это право патента составляет:

- А - 5 лет
- Б - 10 лет
- В - 15 лет
- Г - 20 лет

15. Автору изобретения, полезной модели или промышленного образца принадлежит:

- А - исключительное право и право авторства
- Б - право следования
- В - право доступа

УК-1

1. Какой из нижеперечисленных резервов не является параметром сетевого графика проекта

- А - независимый
- Б - гарантийный
- В - неполный
- Г - свободный

2. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль

- А - организатора
- Б - аниматора идей
- В - генератора идей
- Г - модератора идей

3. Участниками инновационного проекта не являются

- А-инвесторы
- Б-заказчики разработки
- В- покупатели продукции
- Г проектировщики

4. Инновационный цикл начинается с

- А- фундаментальных исследований
- Б- освоения запуска в производство
- В - опытно-конструкторских работ
- Г - выхода новой продукции на рынок

5. Процесс-инновации – это

- А- разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих - применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности
- Б - процесс разработки, освоения и внедрения новой техники
- В - разработка и внедрение организационных структур управления производством

коммерциализация новшеств

6. Инновационный процесс – это

- А - процесс освоения продукт-инноваций
- Б - разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций
- В - процесс разработки технической документации инновационного проекта
- Г - процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования

7. Основной формой планирования осуществления инновационного проекта является

- А - оперативный план
- Б - стратегический план развития предприятия (организации)
- В - бизнес-план и технико-экономическое обоснование

8. Эффективность взаимодействия стадий инновационного цикла обеспечивается

- А - многообразием организационных форм и экономических механизмов
- Б - единообразием организационных форм и многообразием экономических механизмов
- В - многообразием организационных форм и единообразием экономических механизмов
- Г - единообразием организационных форм и экономических механизмов

9. К основным направлениям научно-технического прогресса относятся

- А - специализация производства
- Б - комплексная механизация и автоматизация производства
- В - интенсификация производства
- Г - комбинирование производства

10. Комплексная механизация и автоматизация производства предполагает

- А - внедрение автоматических линий и промышленных роботов
- Б - внедрение прогрессивных технологических процессов
- В - внедрение новых видов сырья

11. Мероприятия научно-технического прогресса направлены на

- А - увеличение численности работников предприятия
- Б - снижение уровня текущих затрат и повышение качества производимой продукции
- В - сокращение уровня капитальных вложений

12. Полный инновационный цикл состоит из следующих стадий

- А - зарождение идеи, фундаментальные исследования, прикладные исследования, опытно-конструкторские
- Б - разработки, освоение промышленного производства, распространение и использование новой продукции
- В - прикладные исследования, опытно-конструкторские разработки, освоение промышленного производства,
- Г - распространение и использование новой продукции
- Д - фундаментальные исследования, прикладные исследования, опытно-конструкторские разработки

13. Выберите, что из нижеперечисленного относится к признакам классификации проектов:

- А - Применении новых технологий
- Б - Основные сферы деятельности, в которых осуществляется проект
- В - Продолжительность периода осуществления проекта
- Г - Характер предметной области проекта

14. Каким критериям не отвечает хорошо сформулированная цель проекта?

- А - Ограниченная
- Б - Однозначно воспринимаемая всеми участниками
- В - Измеримая
- Г - Достижимая в заданных условиях

15. По масштабу проекты различают:

- А - Мелкие, средние, крупные
- Б - Инвестиционные, инновационные, научно-исследовательские
- В - Краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные

УК-2:

1. Сетевой график проекта предназначен для

- А - управления затратами времени на выполнение комплекса работ проекта
- Б - управления материальными затратами
- В - управления конфликтами проектной команды
- Г - управления рисками

2. Назвать тип структурной декомпозиции работ

- А - Продуктовая СДР
- Б - Функциональная СДР

В - Организационная СДР

3. Что из нижеперечисленного не является формой проектного финансирования

- А - Финансирование с полным регрессом на заемщика
- Б - Финансирование без права регресса на заемщика
- В - Финансирование с ограниченным правом регресса на заемщика
- Г - Финансирование с не ограниченным полным регрессом на заемщика

4. Выбрать термин, для которого дано определение: «осуществляет финансирование проекта за счет своих или привлеченных средств»

- А - Координационный совет
- Б - Команда проекта
- В - Команда управления проектом
- Г - Инвестор проекта

5. Какой из нижеперечисленных резервов не является параметром сетевого графика проекта

- А - независимый
- Б - гарантийный
- В - неполный
- Г - свободный

6. Выбрать цель метода управления проекта: Метод критического пути

- А - сокращение до минимума продолжительности разработки проектов
- Б - получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

7. Что из нижеперечисленного не является видом организационной структуры управления проектом

- А - функциональная
- Б - матричная
- В - стратегическая
- Г - проектная

8. К основным функциям проект-менеджера по отдельным сферам деятельности не относится

- А - Установление взаимоотношения с вышестоящим руководством, клиентом, другими участниками проекта.
- Б - Налаживание хороших отношений с общественными организациями, прессой, телевидением и т.д.
- В - Контроль выполнения планов и графиков командой проекта.
- Г - Создание проектной документации и согласование ее с заказчиком.

9. При сетевом планировании проекта элемент «событие» характеризуется

- А - номером, ранним и поздним сроком
- Б - длительностью и резервами
- В - задачей и целью
- Г - прибылью и убытками

10. Недостатком функциональной структуры управления проектом является

- А - стимулирует функциональную изолированность
- Б - способствует технологичности выполнения работ в проекте
- В - увеличивает количество взаимодействий между участниками проекта
- Г - снижает беспокойство членов проектной команды по поводу карьеры по окончании проекта.

11. Назвать тип структурной декомпозиции работ

- А - Продуктовая СДР
- Б - Функциональная СДР
- В - Организационная СДР

12. Какой бюджетной формы из ниже перечисленных не существует

- А - бюджет доходов и расходов
- Б - бюджет движения денежных средств
- В - прогнозный баланс
- Г - бюджет затрат

13. Риск при осуществлении проекта

- А - вероятность возникновения неблагоприятных финансовых последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
- Б - вероятность возникновения неблагоприятных политических последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
- В - вероятность возникновения неблагоприятных социальных последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
- Г - вероятность возникновения неблагоприятных экологических последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.

15. Чем из нижеперечисленного определена заинтересованность заказчика в соответствии с ГОСТ Р Проектный менеджмент ТРЕБОВАНИЯ К УПРАВЛЕНИЮ ПОРТФЕЛЕМ

- А - заинтересованность отсутствует
- Б - выгодой
- В - прибылью
- Г - дивидендами

УК-3:

1. Что включает типовая система управления

- А - Аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
- Б - Организационная структура и роли в проекте
- В - Информационная система сопровождения проекта

2. Выберите определение «Жизненный цикл проекта»

- А - набор последовательных фаз, количество и состав которых определяется потребностями управления проектом организацией или организациями, участвующими в проекте
- Б - получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

3. Выбрать термин для которого дано определение: «участники проекта, задействованные в его реализации»

- А - Инвестор проекта
- Б - Координационный совет
- В - Куратор проекта
- Г - Команда проекта

4. Проектный офис – это...

- А - подразделение, которое помогает - облегчает процесс административного управления проектами
- Б - подразделение, которое помогает - облегчает процесс подготовки производства
- В - подразделение, которое помогает - облегчает процесс обработки информации в проекте
- Г - подразделение, которое помогает - организовать хозяйственное обслуживание проекта

5. Чем из нижеперечисленного определена заинтересованность заказчика в соответствии с ГОСТ Р Проектный менеджмент ТРЕБОВАНИЯ К УПРАВЛЕНИЮ ПРОЕКТОМ

- А - продукт проекта
- Б - выгодой
- В - заинтересованность отсутствует
- Г - дивидендами

6. Выбрать термин, для которого дано определение: «представитель руководства родительской компании, курирующий выполнение работ проекта»

- А - Инвестор проект
- Б - Координационный совет
- В - Куратор проекта
- Г - Команда проекта

7. Выберите понятие фазы завершения

- А - разработка концепции
- Б - как мы будем это делать
- В - материализация идей в виде документированного и протестированного программного продукта
- Г - подтверждение, что мы разработали именно тот продукт, который задумали в концепции проекта

8. Управление риском проекта это

- А - системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, идентификации, анализа, оценки, обработки, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
- Б - системное применение политики, процедур и методов управления целями проекта, анализа, оценки, обработки, мониторинга информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
- В - системное применение политики, процедур и методов управления командой проекта и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
- Г - системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь

9. К способам снижения проектного риска относится

- А - мотивирование
- Б - планирование
- В - диверсификация
- Г - контроль

10. Какой тип не относится к инженерным проектам

В - Разработка
Г - Внедрение

12. Коммуникация внутри проекта и анализ происходят на этапе

А - Замысел
Б - Разработка
В - Внедрение
Г - Эксплуатация

13. Формирование жестких навыков и компетенций относится к

А - Продуктовому результату инженерного проекта
Б - Образовательному результату инженерного проекта

14. Гуманитарное решение – это ...

А - Ядро, основа гуманитарного проекта. Это то, что вы должны разработать, некая уникальная методика
Б - То, какую проблему вы решаете, чья это проблема, какие ресурсы вы привлекаете, как организована проектная деятельность, как применяется уникальная гуманитарная технология
В - Получение нового востребованного знания
Г - Преобразование гуманитарного аспекта другой деятельности

15. Проектная рамка – это ...

А - Ядро, основа гуманитарного проекта. Это то, что вы должны разработать, некая уникальная методика
Б - То, какую проблему вы решаете, чья это проблема, какие ресурсы вы привлекаете, как организована проектная деятельность, как применяется уникальная гуманитарная технология
В - Получение нового востребованного знания
Г - Преобразование гуманитарного аспекта другой деятельности

УК-6:

1. Что не относится к показателям отслеживаемости для продукта

А - свойства продукта
Б - качества продукта
В - перформанс
Г - полезность для пользователей

2. Сетевой график проекта предназначен для

А - управления затратами времени на выполнение комплекса работ проекта
Б - управления материальными затратами
В - управления конфликтами проектной команды
Г - управления рисками

3. Какое свойство процесса аналогично формулировке KPI?

А - определенность
Б - эффективность
В - управляемость
Г - повторяемость
Д - адаптируемость

4. Формулировки целей должны отвечать следующим требованиям

А - быть совместимыми
Б - быть уникальными
В - быть гибкими
Г - быть общими

5. Смысл существования организации определяется ...

А - уровнем детализации на мероприятия или задачи
Б - миссией
В - целями подразделений (структурных единиц)
Г - желаниями сотрудников
Д - ключевыми показателями эффективности (KPI)

6. К чему или кому может относиться KPI?

А - к сотруднику
Б - к группе функций
В - к менеджменту
Г - к клиентам

7. Что необходимо сделать, если для цели сложно определить KPI?

А - не определять KPI для такой цели
Б - исключить цель из дерева целей и стратегической карты
В - разбить цель на подцели и определить KPI для них
Г - определить KPI для такой цели

8. В чем основное преимущество методики BSC?

- А - выделяются основные финансовые показатели для оценки деятельности компании
- Б - может быть легко внедрена без привлечения менеджеров среднего звена
- В - измеряются не только финансовые, но и нефинансовые показатели, которые связываются друг с другом причинно-следственными связями

9. Что обозначает толщина линий между целями на стратегической карте?

- А - значение влияния процессов, связанных с целями
- Б - значение влияния одних целей на другие
- В - значение влияния подразделений на цели
- Г - ничего не обозначает, просто элемент дизайна

10. Каким образом можно показать значение нескольких показателей для цели?

- А - путем отражения процессов, поддерживающих достижение цели
- Б - путем задания весов КРІ
- В - размером объекта «цель»
- Г - невозможно определить

11. Обязательно ли показывать вес показателя для цели?

- А - да, всегда
- Б - нет
- В - да, если больше одного КРІ

12. Какая из формулировок является корректной для КРІ?

- А - предоставление заказчикам максимальных благ
- Б - достижение максимального удовлетворения потребностей заказчиков
- В - обеспечение акционеров высокими доходами
- Г - повышение рентабельности
- Д - количество клиентов, выразивших желание повторно встретиться с консультантом

13. Первый этап построения КРІ носит название

- А - фиксация (конкретизация) стратегии
- Б - описание вклада как задачи (для сотрудника)
- В - конкретизация вклада сотрудника
- Г - определение эффективной мотивации

14. Для какого этапа построения КРІ характерно описание «Когда определены задачи, нужно найти ответ на вопрос, что конкретно получит каждый сотрудник за движение к цели. Руководитель должен уметь найти ответ на вопрос, что конкретно есть движущая сила для каждого его подчиненного»

- А - фиксация (конкретизация) стратегии
- Б - описание вклада как задачи (для сотрудника)
- В - конкретизация вклада сотрудника
- Г - определение эффективной мотивации

15. Что не относится к КРІ шеф-повара

- А - размер себестоимости по кухне должен соответствовать тем показателям, которые вам необходимы (естественно, без потери качества блюд)
- Б - результаты инвентаризации (параметры излишков и недостач по сличительной ведомости) должны быть «комфортными», «адекватными» для вашего ресторана
- В - затраты на фонд оплаты труда сотрудников кухни либо производительность труда каждого цеха должны быть удовлетворительными
- Г - ликвидность запасов точек контакта

Вопросы к зачету с оценкой 8 семестр

ПКС-1

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Перечислите основные зоны, которые необходимо предусмотреть при проектировании ресторана.
2. Опишите основные этапы процесса проектирования ресторана.
3. Что должно соответствовать требованиям при проектировании ресторана?
4. Дайте определение понятию «фирменный стиль» в контексте ресторанного бизнеса.
5. Какие аспекты включает в себя анализ и планирование пространства ресторана?
6. На что следует обратить внимание при выборе мебели для ресторана?
7. В чем состоит проектирование экстерьера ресторана?
8. Что входит в понятие «имидж ресторана»?
9. Как формируется имидж ресторана?
10. Что является важным элементом имиджа ресторана?
11. Каким может быть имидж ресторана?
12. Как создается имидж ресторана: спонтанно или целенаправленно?
13. Какую концепцию и стиль ресторана вы планируете выбрать?
14. Из каких основных пунктов будет состоять техническое задание для проектирования вашего ресторана?

2. С какими стандартами и нормами, применяемыми в проектировании ресторанов, вы ознакомились?
3. Как проводится анализ особенностей проектирования ресторанов в разных регионах и странах?
4. В каких успешных проектах ресторанов вы участвовали, и что вы можете сказать об их дизайне и планировке?
5. Как вы отработывали навыки общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана?
6. Какие методы вы использовали для изучения особенностей проектирования ресторанов в разных странах и регионах?
7. Приведите примеры успешных проектов ресторанов и проанализируйте их дизайн и планировку.
8. Какие стандарты и нормы применяются в проектировании ресторанов и как они влияют на процесс проектирования?
9. Опишите процесс общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана, а также какие вопросы вы задаете заказчику.
10. Приведите пример анализа особенностей проектирования ресторана в конкретном регионе или стране и объясните, какие факторы необходимо учитывать при этом анализе.
11. Опираясь на изученные теоретические основы проектирования и анализа пространства ресторанов, разработайте проект дизайна и планировки ресторана на заданную тему.
12. Какие этапы были выполнены в ходе выполнения практической работы по проектированию ресторана?
13. Сформулируйте основные параметры проекта дизайна и планировки ресторана (стиль, целевая аудитория, площадь).
14. Опишите последовательность действий при разработке концепции и идеи ресторана.
15. Каким образом вы создавали эскизы планировки и интерьера ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Вы - дизайнер, получивший заказ на разработку проекта нового ресторана. Вам необходимо провести исследование и анализ места, где будет располагаться ваше заведение, чтобы определить его сильные и слабые стороны.
1. 1. Вы - дизайнер, получивший заказ на разработку проекта нового ресторана. Вам необходимо провести исследование и анализ места, где будет располагаться ваше заведение, чтобы определить его сильные и слабые стороны.
2. Вам нужно создать концепцию нового ресторана, учитывая его целевую аудиторию, стиль и функциональность.
3. Вам предстоит выбрать материалы, мебель и оборудование для нового ресторана, исходя из его концепции и бюджета.
4. Вы должны разработать дизайн интерьера и экстерьера ресторана, а также его рекламную кампанию.
5. Вам поручено оценить сроки выполнения работы и определить бюджет на реализацию проекта.
6. Вам необходимо согласовать план работы с клиентом и выполнить проект в установленные сроки.
7. Вы получили заказ на создание фирменного стиля для нового ресторана. Ваша задача - разработать логотип, цветовую палитру и шрифты, а также создать рекламные материалы и оформить интерьер ресторана в соответствии с его концепцией.
8. Вы столкнулись с ситуацией, когда клиент хочет внести изменения в проект на этапе реализации. Ваша задача - обсудить эти изменения с клиентом и внести коррективы в проект, не нарушая его целостности.
9. Создайте планировку ресторана с зонированием на кухню, обеденную зону и бар.
10. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера ресторана, соответствующие его концепции.
11. Разработайте проект дизайна интерьера ресторана в современном стиле, учитывая целевую аудиторию - молодые семьи с детьми.
12. Создайте планировку кафе для производственных помещений.
13. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера для молодежного кафе.
14. Подготовьте чертежи, планы, 3D-визуализации интерьера ресторана и презентацию проекта для клиента.
15. Оцените сроки выполнения работы и определите бюджет на реализацию данного проекта.

ПКС-2

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Какие эргономические и технологические требования необходимо учесть при проектировании ресторана?
2. На какие материалы, мебель и оборудование вы будете ориентироваться при выборе для вашего ресторана?
3. Каковы будут основные этапы разработки дизайна интерьера и экстерьера вашего ресторана?
4. Какую проектную документацию вам необходимо подготовить по окончании процесса проектирования ресторана?
5. Какие особенности нужно учесть при проектировании ресторанов разных типов (например, кафе, бары, рестораны быстрого питания)?
6. Какие программы и инструменты могут помочь в процессе проектирования ресторана?
7. Как правильно организовать освещение в ресторане, чтобы создать комфортную атмосферу для посетителей?
8. Как выбрать цветовую гамму для интерьера ресторана, чтобы она соответствовала его концепции и стилю?
9. Что такое "фирменный стиль" ресторана и как его создать?
10. Каковы основные этапы анализа и планирования пространства при проектировании ресторана?
11. Как происходит определение концепции ресторана, и какие аспекты здесь важны?
12. Какую роль играет выбор тематики ресторана в его концепции?
13. Каким образом происходит определение целевой аудитории ресторана?
14. Каковы основные шаги создания эскиза проекта ресторана?
15. Как происходит выбор оптимальных материалов и оборудования для ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Обоснуйте выбор материалов, мебели, оборудования и декора для интерьера ресторана.
2. Как вы подготавливали чертежи, планы и 3D визуализации для дизайн-проекта ресторана?
3. Опишите процесс оформления проекта в соответствии с установленными требованиями.
4. Приведите примеры успешного проектирования ресторанов на практике и проанализируйте, какие аспекты сделали их успешными.
5. Какие ошибки возможны при проектировании ресторана и как их можно избежать?
6. Какие этапы вы выполняли при изучении технического задания на проектирование ресторана?
7. Каким образом были определены основные требования и ограничения в техническом задании?
8. Опишите процесс сбора информации о ресторане для проектирования его интерьера.
9. Как проводился анализ аналогов в контексте проектирования интерьера ресторана?

1. Определите критерии оценки пищевой и биологической ценности углеводов.
2. Рассчитайте рацион работающего на заводе человека.
3. Определите антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.
4. Определите критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
5. Рассчитайте функционально-технологические свойства жиров при производстве пищевых продуктов.
6. Спроектируйте продукты для детского питания.
7. Вычислите способы оценки качества сложно-комбинированных продуктов.
8. Рассчитайте оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
9. Спроектируйте продуктовый набор для диетического питания.
10. Определите значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
11. Вычислите рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для спортсмена.
12. Определите безопасность пищевых продуктов для диет питания. Классификация токсических веществ.
13. Спроектируйте мясные продукты как компонент профилактического и здорового питания..
14. Спроектируйте набор для здорового функционального питания.
15. Определите вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели.

ПКС-3

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что включает в себя разработка детального дизайн-проекта ресторана?
2. Какую роль играют 3D-визуализация и подготовка чертежей и схем в разработке детального дизайн-проекта ресторана?
3. Что такое зонирование пространства и как оно осуществляется при проектировании ресторана?
4. Каким образом учитываются эргономические и технологические требования при проектировании ресторана?
5. Какое значение имеет выбор мебели и оборудования для создания комфортной атмосферы в ресторане?
6. Какие инструменты и программы могут использоваться для проектирования интерьера и экстерьера ресторана?
7. Что включает в себя создание фирменного стиля ресторана?
8. Какова роль имиджа в продвижении ресторана?
9. Как создать привлекательный имидж для своего ресторана?
10. Какие элементы фирменного стиля могут быть использованы в интерьере и экстерьере ресторана?
11. Как разработать логотип и другие визуальные элементы фирменного стиля для ресторана?
12. Какую роль играет цветовая гамма в создании фирменного стиля ресторана?
13. Какие материалы и технологии используются при создании фирменного стиля?
14. Каким образом разрабатывается стратегия продвижения ресторана с учетом его фирменного стиля и имиджа?
15. Как осуществляется контроль за соблюдением фирменного стиля в работе ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Опишите этапы, которые вы прошли при изучении технического задания для создания фирменного стиля и имиджа ресторана?
2. Каким образом определялись основные требования и ограничения при работе над фирменным стилем и имиджем ресторана?
3. Каким был процесс сбора информации, необходимой для создания фирменного стиля и имиджа вашего ресторана?
4. Расскажите об анализе аналогов, который вы провели в контексте создания фирменного стиля и имиджа своего ресторана.
5. Опишите процесс составления списка материалов и оборудования, необходимых для реализации вашего проекта по созданию фирменного стиля и имиджа ресторана.
6. Каким был ваш план работы над созданием фирменного стиля и имиджа ресторана на основном этапе проекта?
7. Опишите, как вы проводили оценку сроков выполнения работы по созданию фирменного стиля и имиджа и определяли бюджет на проект кафе.
8. Расскажите о том, как проходило согласование плана вашей работы над проектом по созданию фирменного стиля и имиджа с вашим преподавателем.
9. Каковы были основные этапы вашей работы над созданием фирменного стиля и имиджа на основном этапе проекта?
10. Расскажите о процессе разработки концепции фирменного стиля вашего ресторана, включая ваш выбор стиля и цветовой палитры для его оформления.
11. Каковы примеры успешного создания и использования фирменного стиля и имиджей ресторанов?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Определите критерии оценки пищевой и биологической ценности белков.
2. Рассчитайте рацион человека с питанием вегетарианства.
3. Определите антиалиментарные факторы питания.
4. Определите критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов для диет питания.
5. Рассчитайте функционально-технологические свойства белков при производстве функциональных пищевых продуктов.
6. Спроектируйте продукты для питания веганов.
7. Вычислите способы оценки качества комбинированных продуктов.
8. Рассчитайте оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
9. Спроектируйте продуктовый набор для школьного питания.
10. Определите значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
11. Вычислите рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии для детей младшего возраста.
12. Определите безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
13. Спроектируйте крупяные продукты как компонент профилактического и лечебного питания..

4. Дайте характеристику о современным представлениям о роли питания в поддержании здоровья человека.
5. Назовите аспекты создания продуктов геродиетического питания.
6. Расскажите основные этапы развития науки о питании.
7. Какое может быть влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения?
8. Как повысить белковую ценность пищи?
9. Перечислите современные приемы и средства проектирования продуктов питания
10. Назовите законы рационального питания
11. Определить основные группы пищевых продуктов
12. Напишите о новых формах белковой пищи.
13. Назовите современные проблемы и основы рационального питания
14. Какое придание продуктам заданных качественных характеристик.
15. Дайте объяснение, источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Расскажите требования к качеству готовых продуктов.
2. В чем заключаются современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
3. Объясните, молоко и молочные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.
4. Какие есть комбинированные белковые продукты, их аналоги
5. Что считается проектированием продуктов диетического питания.
6. Какое бывает оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
7. Как можно оптимизировать рецептуру проектируемого продукта питания?
8. Какие рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
9. Назовите способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
10. Дайте определение анализу белков: принципы, методы, подходы.
11. Расскажите историю науки о пище и рациональном питании.
12. Назовите, операции можно выполнять на вкладке Структура в левой панели экрана power point?
13. Назовите тип проектов, изначально направленный на сбор информации о выбранном объекте, ознакомление участника проекта информацией по выбранной теме, её анализ, обобщение фактов
14. Назовите, какие операции можно выполнять на вкладке Слайды в левой панели экрана power point?
15. Расскажите о понятие сбалансированности продуктов питания.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

УК-2

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. В чем заключаются принципы проектной деятельности
2. Охарактеризуйте психолого-педагогические условия проектной деятельности
3. Расскажите про основные этапы проекта
4. Дайте определение роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
5. Какие критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
6. Что такое функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
7. Определите структурообразование в дисперсных системах.
8. Какие гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза
9. Сопоставьте теорию сбалансированного и адекватного питания.
10. Назовите способы оценки качества комбинированных продуктов.
11. В чем отличие проекта от проектирования?
12. Технология проектной деятельности
13. Назовите компетенции, формирующиеся в проектной деятельности

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Охарактеризуйте сбалансированность меню для проекта детского питания
2. Назовите критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
3. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни концепция здорового питания
4. Расскажите о понятие сбалансированности продуктов питания
5. Определить основные группы пищевых продуктов
6. Напишите о новых формах белковой пищи.
7. Назовите современные проблемы и основы рационального питания
8. Какое придание продуктам заданных качественных характеристик.
9. Дайте объяснение, источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
10. Расскажите историю науки о пище и рациональном питании.
12. Какие общие положение медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Проанализируйте математические модели, описывающие технологические процессы.
14. Дайте характеристику о современным представлениям о роли питания в поддержании здоровья человека.
15. Назовите аспекты создания продуктов геродиетического питания.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Спроектируйте меню для детского питания.
2. Определите и спроектируйте рацион современного человека.
3. Разработайте проект дизайна интерьера ресторана в современном стиле, учитывая целевую аудиторию - молодые

5. Выберите материалы, мебель, оборудование и декор для интерьера для студенческого кафе.
6. Подготовьте чертежи, планы, 3D-визуализации интерьера для музейного кафе и презентацию проекта для клиента.
7. Оцените сроки выполнения работы и определите бюджет на реализацию проекта студенческого кафе.
8. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов?
9. Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании.
10. Рассчитать степень обеспеченности вуза сетью предприятий общественного питания. Число студентов очного обучения – 3 тыс. чел., число студентов заочного – 800 чел.
11. Распределите сырье и продукты по складским помещениям, укажите способ, температуру и срок их хранения.
12. Для вновь строящегося ПТУ (предполагаемое число учащихся – 560 чел.) определить необходимое число мест, тип предприятия общественного питания, вид предоставляемого питания.
13. Спроектируйте полноценное меню для женщин возраста 55-65 лет с использованием функции желательности.
14. Спроектируйте безлактозное меню для детского учреждения
15. Спроектируйте меню для школьников младших классов с учетом необходимых энергетических затрат.

УК-3

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Расскажите основные этапы развития науки о питании.
2. Какое может быть влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения?
3. История развития проектного метода
4. Перечислите современные приемы и средства проектирования продуктов питания
5. Назовите законы рационального питания.
6. В чем заключается сущность проекта?
7. Что такое педагогическое проектирование?
8. Как повысить белковую ценность пищи при проектировании меню?
9. Расскажите про основные типы проектов
10. Дайте определение «деятельность»
11. Дайте определение «метод проектов»
12. Дайте определение «исследовательская работа»
13. Дайте определение «мегапроект»
14. Дайте определение «проблемная ситуация»
15. Назовите математические модели, описывающие технологические процессы.

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Что такое РМВОК? Представьте системную модель управления проектами.
2. В чем заключается управление продолжительностью проекта?
3. Как определяется последовательность шагов процедуры планирования проекта?
4. Какие аспекты организации коммуникации внутри проекта обеспечивают эффективное распределение информации?
5. Как определяется последовательность шагов процедуры планирования проекта?
6. Перечислите факторы, вызывающие изменения базового плана. Необходимо ли согласование изменений с участниками проекта?
7. Какая отчетная информация необходима для эффективных коммуникаций по проекту?
8. Что такое базовый стоимостной план проекта? Как он формируется?
9. Чем отличаются функции управления от областей знания?
10. Какие процессы включает в себя управление качеством проекта?
11. Как определить, что проект удовлетворяет требованиям, ради которых он был предпринят?
12. . Какие процессы относятся к инициации и управлению рисками в инновационных проектах и программах?
13. В чем разница между линейной и нелинейной мультимедиа. Что такое интерактивность?
14. Каково назначение триггеров, последовательность создания триггера. Какие требования предъявляются к дизайну качественной презентации?
15. Какие характеристики образовательных результатов проекта отсутствуют у продуктовых (фактических) результатов?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Выполните эскиз планировки помещений для ресторана на 150 мест с полным производственным циклом.
2. Рассчитать норму выработки условных блюд в столовой при производственном предприятии и количество работников производства при планируемом годовом объеме продукции в 50 000 условных блюд.
3. Рассчитать набор сырья для ватрушек с творогом (200 шт).
4. Рассчитайте и подберите необходимое оборудование для приготовления дрожжевого теста.
5. Спроектировать план-меню для столовой сотрудников банка на осенне-зимний период (комплексный обед) на 100 питающихся.
6. Спроектировать меню для кафе общего типа в зимний период с включением блюда: «Антрекот с луком». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
7. Спроектировать план-меню для закусочной на 50 мест с включением блюда «Вареники с овощным фаршем».
8. Составить меню для банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек.
9. Определить потребное количество продуктов для приготовления блюда «Расстегай с рыбным фаршем».
10. Спроектировать план-меню для обеда в школьной столовой на 300 учащихся в осенний период.

4. Как осуществляется контроль за выполнением проекта?
5. Что такое оценка эффективности проекта и какие критерии используются для ее определения?
6. Какие ресурсы необходимы для реализации проекта и как они распределяются?
7. Что такое управление рисками в проекте и какие методы используются для их минимизации?
8. Как осуществляется коммуникация между участниками проекта и заинтересованными сторонами?
9. Какие технологии и инновации используются в индустрии питания и как они влияют на управление проектами?
10. Каковы перспективы развития проектного управления в индустрии питания и какие новые вызовы возникают перед специалистами в этой области?
11. Как оценить результаты проекта и определить его успешность?
12. Как управлять рисками и неопределенностями в процессе реализации проекта?
13. Как организовать эффективную коммуникацию в команде проекта и с заинтересованными сторонами?
14. Какие навыки и компетенции необходимы для успешной работы в области проектного управления?
15. В каких ситуациях целесообразно применять Agile, Scrum или Kanban подходы в управлении проектами?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Опишите основные принципы проектного управления.
2. В чем состоят особенности управления проектами в индустрии питания?
3. Какие существуют методы анализа эффективности проектов?
4. Как выбрать подходящий метод управления проектом?
5. Что такое Agile, Scrum и Kanban и как они применяются в управлении проектами?
6. Какие инструменты и технологии используются для управления проектами?
7. Как оценить результаты проекта?
8. Как управлять рисками и неопределенностью в проекте?
9. В чем заключаются особенности коммуникации в команде проекта?
10. Какие навыки и компетенции нужны для работы в области управления проектами?
11. Как анализировать и использовать большие данные для оптимизации процессов управления проектами?

Что такое проект и чем он отличается от операционной деятельности?

2. Какие этапы включает в себя процесс разработки проекта?
3. Какие методы планирования проектов вы знаете?
4. Как осуществляется контроль за выполнением проекта?
5. Что такое оценка эффективности проекта и какие критерии используются для ее определения?
6. Какие ресурсы необходимы для реализации проекта и как они распределяются?
7. Что такое управление рисками в проекте и какие методы используются для их минимизации?
8. Как осуществляется коммуникация между участниками проекта и заинтересованными сторонами?
9. Какие технологии и инновации используются в индустрии питания и как они влияют на управление проектами?
10. Каковы перспективы развития проектного управления в индустрии питания и какие новые вызовы возникают перед специалистами в этой области?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

1. Спроектировать план-меню для кафе-мороженого на 30 мест в летний период с включением в меню блюда: «Салат фруктовый со сметанным соусом».
2. Спроектировать план-меню для кафе «Молодежное» на 50 мест (летний период).
3. Спроектировать план-меню для офисной столовой (на обед) для 60 питающихся с включением блюда «Сырники из творога».
4. Спроектировать план-меню для столовой на весенне-летний период (комплексный обед) на 50 посетителей с включением в меню блюда: «Суп с фигурными макаронными изделиями».
5. Спроектировать план-меню закусочной на 30 мест с включением в меню блюда: «Картофель, запеченный со свиной».
6. Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 человек в день. Спроектировать план-меню двух вариантов комплексных обедов
7. В городской гостинице работает ресторан. Спроектировать меню комплексного обеда на 100 человек с включением в меню блюда «Солянка сборная мясная».
8. Спроектировать меню для банкета в ресторане по случаю юбилея на 30 человек с включением блюда: «Креветки, запеченные под сметанным соусом».
9. Ресторан готовится к обслуживанию 30 человек по форме «банкет с частичным обслуживанием» по поводу юбилея одного из участников. Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; рассчитайте площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола, разработайте сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.
10. Метрдотель ресторана принял заявку на проведение Новогоднего банкета от служащих одной из компаний. Количество участников 50 человек. Провести все необходимые расчеты для подготовки к проведению данного мероприятия и предложить схему рассадки гостей в банкетном зале.
11. Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей. Составить меню для конкретного предприятия и провести необходимые расчеты.
12. Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества. Определить площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола и количество необходимого для обслуживания персонала.
13. Спроектировать план-меню для обеда в студенческой столовой на весенний период для 200 человек с включением в меню блюда: «Зразы рубленые».
14. Спроектировать план-меню обеда для студенческой столовой на осенне-зимний период на 500 человек с включением в меню блюда: «Гуляш с гарниром» (рассыпчатая рисовая каша).
15. Спроектировать план-меню для питания 40 туристов в кафе общего типа на летний период (завтрак) с

4. Каким требованиям должно соответствовать проектирование ресторана?

- а) Быстрое приготовление блюд, удобное расположение мебели
- б) Соблюдение норм и правил, учет пожеланий заказчика, удобство и функциональность пространства, использование качественных материалов.
- в) Использование натуральных материалов, наличие живой растительности.

5. Что такое «фирменный стиль» в контексте ресторанного бизнеса?

- а) Набор графических элементов, цветов и шрифтов, которые используются для оформления ресторана и его рекламных материалов.
- б) Совокупность особенностей интерьера и экстерьера, которые делают ресторан уникальным и запоминающимся.
- в) Система правил и рекомендаций по оформлению меню, униформы персонала, упаковки блюд и других элементов.

6. Анализ и планирование пространства ресторана включает в себя:

- а) Определение оптимального количества помещений
- б) Зонирование пространства
- в) Подбор мебели и оборудования
- г) Все вышеперечисленное
- д) Ничего из вышеперечисленного

7. При зонировании пространства ресторана необходимо учитывать:

- а) Все нижеперечисленного
- б) Требования к комфорту
- в) Экономические показатели
- г) Функциональные особенности

8. При выборе отделочных материалов для ресторана следует учитывать:

- а) Тип ресторана
- б) Размеры и форму помещения
- в) Концепцию дизайна интерьера
- г) Бюджет на ремонт и отделку
- д) Все вышеперечисленное

9. При выборе мебели для ресторана следует учитывать:

- а) Все нижеперечисленного
- б) Размеры мебели
- в) Материал мебели
- г) Тип мебели

10. При выборе оборудования для ресторана следует учитывать:

- а) Тип оборудования
- б) Производительность оборудования
- в) Энергопотребление оборудования
- г) Все вышеперечисленное

11. Проектирование интерьера ресторана включает в себя:

- а) Определение стиля и концепции интерьера
- б) Выбор отделочных материалов
- в) Все ответы верны
- г) Подбор мебели, освещения и аксессуаров

12. Проектирование экстерьера ресторана включает в себя:

- а) Зонирование территории
- б) Создание ландшафтного дизайна
- в) Освещение территории
- г) Все ответы верны

13. Какой элемент фирменного стиля важен для посетителей ресторана?

- а) Логотип
- б) Цвета
- в) Шрифт
- г) Все перечисленные

14. Что входит в понятие «имидж ресторана»?

- а) Внешний вид здания
- б) Интерьер
- в) Меню
- г) Уровень сервиса
- д) Все перечисленные

15. Какие элементы включает в себя работа по созданию логотипа?

- а) Все вместе
- б) Подбор цветов
- в) Создание изображений
- г) Выбор шрифтов

ПКС-2

1. Для формирования имиджа ресторана важно учитывать:

- А- местоположение заведения;
- Б- интерьер и экстерьер;
- В- отзывы и рекомендации;
- Г- ценовую политику.
- Д- Все из перечисленного

2. Имидж ресторана формируется:

- А- с помощью рекламы и PR;
- Б- через социальные сети и блоги;
- В- путем участия в кулинарных фестивалях и конкурсах;
- Г- всеми вышеперечисленными способами.

3. Важным элементом имиджа ресторана является:

- А- уникальность меню;
- Б- атмосфера заведения;
- В- профессионализм персонала;
- Г- наличие парковки.

4. Имидж ресторана может быть:

- А- положительным;
- Б- отрицательным;
- В- нейтральным;
- Г- любым из вышеперечисленных.

5. Имидж может быть создан:

- А- спонтанно, благодаря удачным маркетинговым решениям или удачным отзывам;
- Б- целенаправленно, с использованием различных инструментов маркетинга и PR.

6. Основной обмен – это энергия, которая расходуется на....

- А- рост и дыхание
- Б- физическую работу
- В- работу внутренних органов и теплообмен
- Г- работу внутренних органов, теплообмен и физическую работу.

7. Суточный расход энергии определяют....

- А- для обеспечения человека витаминами
- Б- для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам
- В- для научных целей

8. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять....

- А- 1:1:4
- Б- 1:2:1
- В- 1:1:1

9. Какие бывают виды меню?

- А- персональное для потребителя
- Б- со свободным выбором блюд, дневного рациона, диетическое, банкетное
- В- специального рациона

10. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

- А- сычужных сыров
- Б- карамели, конфет
- В- пива, вина

11. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

- А- производство
- Б- проектирование
- В- подготовка производства
- Г- реализация

12. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- А- стерилизации
- Б- защипывания
- В- бланширования

13. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

- А- 40°C
- Б- 50° С
- В- 70°C

Г-55°C

14. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

А- мышечная

Б- соединительная

В- жировая

Г- костная

15. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют:

А- варка основным способом

Б- варка пара

В- припускание

Г- варка при повышенном давлении

УК-1

1. Основное назначение приема маринования мяса...

А- повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств

Б- размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата

В- предохранение от потери влаги

Г- придание золотистой корочки при тепловой обработке

2. При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин...

А- А

Б- РР

В- группы В

Г- С

3. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют...

А- варка основным способом

Б- варка на пару

В- припускание

Г- варка при повышенном давлении

4. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов...

А- клейстеризация

Б- карамелизация

В- декстринизация

Г- гидролиз

5. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке...

А- флавоны

Б- антоцианы

В- каротин

Г- хлорофил

6. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

А- производство

Б- проектирование

В- подготовка производства

Г- реализация

7. От чего зависит концентрация бульона?

А- соотношение продуктов и воды

Б- от времени варки

В- от способа варки

Г- от степени измельчения продуктов

8. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием...

А- стерилизации

Б- запыливания

В- бланширования

Г- процеживания

9. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

А- 40°C

Б- 50° С

В- 70°C

Г- 55°C

10. Потери при варке мяса составляют...

А- 10-20%

Б- 20-30%

В- 30-40%

Г- 40-50%

11. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

А- сычужных сыров

Б- карамели, конфет

В- пива, вина

12. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

А- производство

Б-проектирование

В- подготовка производства

Г- реализация

13. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

А- стерилизации

Б- зашпывания

В-бланширования

14. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

А- 40°С

Б- 50° С

В-70°С

Г-55°С

15. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

А- мышечная

Б- соединительная

В- жировая

Г- костная

УК-2

Какой из нижеперечисленных резервов не является параметром сетевого графика проекта

А - независимый

Б - гарантийный

В - неполный

Г - свободный

2. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль

А - организатора

Б - аниматора идей

В - генератора идей

Г - модератора идей

3. Участниками инновационного проекта не являются

А-инвесторы

Б-заказчики разработки

В- покупатели продукции

Г проектировщики

4. Инновационный цикл начинается с

А- фундаментальных исследований

Б- освоения запуска в производство

В - опытно-конструкторских работ

Г - выхода новой продукции на рынок

5. Процесс-инновации – это

А- разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих - применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности

Б - процесс разработки, освоения и внедрения новой техники

В - разработка и внедрение организационных структур управления производством

коммерциализация новшеств

6. Инновационный процесс – это

А - процесс освоения продукт-инноваций

Б - разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций

В - процесс разработки технической документации инновационного проекта

Г - процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования

7. Основной формой планирования осуществления инновационного проекта является

А - оперативный план

Б - стратегический план развития предприятия (организации)

В - бизнес-план и технико-экономическое обоснование

8. Эффективность взаимодействия стадий инновационного цикла обеспечивается

А - многообразием организационных форм и экономических механизмов

Б - единообразием организационных форм и многообразием экономических механизмов

В - многообразием организационных форм и единообразием экономических механизмов

Г - единообразием организационных форм и экономических механизмов

9. К основным направлениям научно-технического прогресса относятся

А - специализация производства

Б- комплексная механизация и автоматизация производства

- В - интенсификация производства
- Г - комбинирование производства

10. Комплексная механизация и автоматизация производства предполагает

- А - внедрение автоматических линий и промышленных роботов
- Б - внедрение прогрессивных технологических процессов
- В - внедрение новых видов сырья

11. Мероприятия научно-технического прогресса направлены на

- А - увеличение численности работников предприятия
- Б - снижение уровня текущих затрат и повышение качества производимой продукции
- В - сокращение уровня капитальных вложений

12. Полный инновационный цикл состоит из следующих стадий

- А - зарождение идеи, фундаментальные исследования, прикладные исследования, опытно-конструкторские
- Б - разработки, освоение промышленного производства, распространение и использование новой продукции
- В - прикладные исследования, опытно-конструкторские разработки, освоение промышленного производства,
- Г - распространение и использование новой продукции
- Д - фундаментальные исследования, прикладные исследования, опытно-конструкторские разработки

13. Выберите, что из нижеперечисленного относится к признакам классификации проектов:

- А - Применении новых технологий
- Б - Основные сферы деятельности, в которых осуществляется проект
- В - Продолжительность периода осуществления проекта
- Г - Характер предметной области проекта

14. Каким критериям не отвечает хорошо сформулированная цель проекта?

- А - Ограниченная
- Б - Однозначно воспринимаемая всеми участниками
- В - Измеримая
- Г - Достижимая в заданных условиях

15. По масштабу проекты различают:

- А - Мелкие, средние, крупные
- Б - Инвестиционные, инновационные, научно-исследовательские
- В - Краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные

УК-3

1. Какой из нижеперечисленных резервов не является параметром сетевого графика проекта

- А - независимый
- Б - гарантийный
- В - неполный
- Г - свободный

2. Выбрать цель метода управления проекта: Метод критического пути

- А - сокращение до минимума продолжительности разработки проектов
- Б - получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

3. Что из нижеперечисленного не является видом организационной структуры управления проектом

- А - функциональная
- Б - матричная
- В - стратегическая
- Г - проектная

4. К основным функциям проект-менеджера по отдельным сферам деятельности не относится

- А - Установление взаимоотношения с вышестоящим руководством, клиентом, другими участниками проекта.
- Б - Налаживание хороших отношений с общественными организациями, прессой, телевидением и т.д.
- В - Контроль выполнения планов и графиков командой проекта.
- Г - Создание проектной документации и согласование ее с заказчиком.

5. При сетевом планировании проекта элемент «событие» характеризуется

- А - номером, ранним и поздним сроком
- Б - длительностью и резервами
- В - задачей и целью
- Г - прибылью и убытками

6. Недостатком функциональной структуры управления проектом является

- А - стимулирует функциональную изолированность

- Б - способствует технологичности выполнения работ в проекте
- В - увеличивает количество взаимодействий между участниками проекта
- Г - снижает беспокойство членов проектной команды по поводу карьеры по окончании проекта.

7. Назвать тип структурной декомпозиции работ

- А - Продуктовая СДР
- Б - Функциональная СДР
- В - Организационная СДР

8. Какой бюджетной формы из ниже перечисленных не существует

- А - бюджет доходов и расходов
- Б - бюджет движения денежных средств
- В - прогнозный баланс
- Г - бюджет затрат

9. Риск при осуществлении проекта

- А - вероятность возникновения неблагоприятных финансовых последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
- Б - вероятность возникновения неблагоприятных политических последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
- В - вероятность возникновения неблагоприятных социальных последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
- Г - вероятность возникновения неблагоприятных экологических последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.

10. Выберите понятие: программа проектов

- А - совокупность проектов, находящихся в компетенции одного центра ответственности
- Б - группа взаимосвязанных проектов и различных мероприятий, объединенных общей целью и условиями их выполнения
- В - комплекс взаимосвязанных мероприятий, предназначенных для достижения поставленных целей с установленными требованиями к качеству результата в течение заданного времени и при установленном бюджете

11. Чем из нижеперечисленного определена заинтересованность заказчика в соответствии с ГОСТ Р Проектный менеджмент ТРЕБОВАНИЯ К УПРАВЛЕНИЮ ПОРТФЕЛЕМ

- А - заинтересованность отсутствует
- Б - выгодой
- В - прибылью
- Г - дивидендами

12. Выберите определние «Жизненный цикл проекта»

- А - набор последовательных фаз, количество и состав которых определяется потребностями управления проектом организацией или организациями, участвующими в проекте
- Б - получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

13. Выбрать термин для которого дано определение: «участники проекта, задействованные в его реализации»

- А - Инвестор проекта
- Б - Координационный совет
- В - Куратор проекта
- Г - Команда проекта

14. Проектный офис – это...

- А - подразделение, которое помогает - облегчает процесс административного управления проектами
- Б - подразделение, которое помогает - облегчает процесс подготовки производства
- В - подразделение, которое помогает - облегчает процесс обработки информации в проекте
- Г - подразделение, которое помогает - организовать хозяйственное обслуживание проекта

16. Что включает типовая система управления

- А -Аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
- Б - Организационная структура и роли в проекте
- В -Информационная система сопровождения проекта

УК-6

1.Выберите, что из нижеперечисленного относится к признакам классификации проектов:

- А -Применении новых технологий
- Б - Основные сферы деятельности, в которых осуществляется проект
- В-Продолжительность периода осуществления проекта
- Г -Характер предметной области проекта

2.Каким критериям не отвечает хорошо сформулированная цель проекта?

- А- Ограниченная

Б- Нет

4. По масштабу проекты различают:

- А - Мелкие, средние, крупные
- Б - Инвестиционные, инновационные, научно-исследовательские
- В - Краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные

5. По каким основным сферам деятельности делятся проекты:

- А - Технический
- Б - Организационный
- В - Производственный
- Г - Социальных
- Д - Инвестиционный
- Е - Инновационный

6. Купол тысячелетия (The Millennium Dome) - крупное здание в виде купола, построенное для выставки "Millenium Experience", приуроченной к празднованию наступления третьего тысячелетия. Какое утверждение верно для данного проекта?

- А - Неуспешный продукт и в целом успешное управление проектом
- Б - Успешный продукт и неуспешное управление проектом
- В - Неуспешный продукт и неуспешное управление проектом
- Г - Успешный продукт и в целом успешное управление проектом

7. Определите, какая из следующих ролей лишняя:

- А - Руководитель проект
- Б - Копирайтер
- В - Технический писатель
- Г - Вдохновитель
- Д - Системный аналитик

8. Что определяет матрица ответственности?

- А - Степень ответственности участников за выполнение работ проекта
- Б - Роли, на которые нужно назначить самых ответственных сотрудников
- В - Наиболее важные работы проекта
- Г - Работы, к выполнению которых нужно отнестись наиболее ответственно

9. Какое из определений термина "Команда проекта" верно?

- А - Руководители проекта со стороны Заказчика и Исполнителя
- Б - Физические и/или юридические лица, которые непосредственно вовлечены в реализацию проекта
- В - Временно рабочая группа, выполняющая работы по проекту и ответственная перед руководителем проекта за их выполнение

10. Разработка матрицы ответственности. Верно ли данное утверждение - "Какая задача должна иметь Исполнителя, Руководителя и Заказчика"?

- А - Верно
- Б - Неверно

11. Разработка матрицы ответственности. Верно ли данное утверждение - "Одна роль может брать на себя только одну степень ответственности?"

- А - Верно
- Б - Неверно

12. Для чего используется методика RACI?

- А - Для оценки эффективности команды проекта
- Б - Для составления матрицы ответственности
- В - Для распределения ролей в команде согласно методике Белбина
- Г - Для формирования состава команды проекта

13. Верно ли данное утверждение: "Взаимодействие между Исполнителями и Заказчиком является частью коммуникаций в проекте?"

- А - Верно
- Б - Неверно

14. Укажите, является ли следующее решение для организации коммуникаций эффективным - "Для обсуждения рабочих вопросов и решения вопросов с Заказчиком используется общий чат"

- А - Верно
- Б - Неверно

15. Компонент плана управления проектом, описывающий, как будет происходить планирование, структурирование, мониторинг и контроль коммуникации по проекту

- А - План коммуникаций

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

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 рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с 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	Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:практикум. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 144 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950
Л.1.2	Габелко С. В., Рогова О. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. - 88 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412
Л.1.3	Габелко С. В., Рогова О. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Новосибирск: НГТУ, 2019. - 88 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152315
Л.1.4	Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Проектирование предприятий питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2019. - 156 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/157643
Л.1.5	Озерова Т. С. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:электронное учебно-методическое пособие. - Тольятти: ТГУ, 2018. - 51 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/140026
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2011. - 272 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4128
Л.2.2	Блюменштейн В. Ю., Клепцов А. А. Проектирование технологической оснастки [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 224 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=628
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант»
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	"Электронная библиотека учебников". Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.7	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.8	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.9	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.10	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.11	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.12	Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
7.3.13	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.14	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-212 - Учебная 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 : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; 8 рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Учебно-наглядные пособия.</p>
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 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, фризер, 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 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
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. _____